

Encornets farcis Vs Paulux



Encornets farcis avant sauce tomate



Le service

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 1H à TH 6 – 180°C



3 encornets



250g de farce



200g de boeuf



2 jaunes



2 gousses ail



100g de persil



2 échalotes



400g de tomates



2 càs H. d'olive



Poivre et sel

Préparation

1. Allumer le four à TH6 – 180°C
2. Décongeler les encornets, les laver, les rincer, les égoutter. Réserver.
3. Eplucher ails et échalotes. Les émincer finement. Réserver.
4. Dans un saladier, mettre les viandes hachées, rajouter les jaunes d'œufs, bien mélanger.
5. Rajouter ail, échalote, poivre et sel (suivant goût) et 2 càs d'huile d'olive. Bien mélanger.
6. Farcir les encornets, les fermer avec un cure-dent.
7. Placer les encornets dans un plat légèrement huilé. Répartir la sauce de tomates concassées.
8. Enfourner pour une heure. Servir chaud (Sur une feuille de salade).

Nota : Compter 130g à 150g de viandes par encornet blanc (pas le rouge beaucoup plus petit).

* * * 24 septembre 2022 * * *