

Ragoût d'anneaux d'encornets

Origine Portugal, complètement revisité !



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min



0,8 kg d'anneaux



300g PDT ratte



1 tomate pelée



1 poivron vert



1 gros oignon



4 gousses d'ail



1 carotte



2 petits navets



1 persil coupé



2 lauriers



2 V. de vin blanc



Zeste de piments



4 càs H. olive



1 càc H. de Prov.



1 càc de curry

Préparation

1. Faire bouillir les anneaux 10 min dans un fond d'huile d'olive, rincer à l'eau froide puis égoutter. Réserver.
2. Eplucher navets, carotte, poivron, rincer, oignon en lamelles, réserver.
3. Dans le faitout en fonte, avec un fond d'huile d'olive, faire revenir 10mn les navets et l'oignon, remuer.
4. Rajouter les PDT coupées en rondelles pour 10 min, en rajoutant 1 verre d'eau, remuer.
5. Rajouter le poivron en petits dés et la tomate pelée coupée en 4, pour 5 min, remuer.
6. Rajouter les anneaux d'encornets avec 2 verres de vin blanc sec, remuer.
7. Rajouter 200g de concentré de tomate et 2 verres d'eau. Option 1 : 1 càc de curry, remuer.
8. Options 2 : 1 càc d'herbes de Provence et une pointe de pâte de piments maison, remuer.
9. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 min. Goûter la texture de l'encornet ou prolonger.

* * * 24 février 2020 * * *