



FRICASSÉE D'ENCORNETS, POIVRONS ET CHORIZO

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg d'encornets brut
- 150 gr de poivrons
- 100 gr de chorizo
- 100 gr d'oignons
- ½ litre de sauce tomate
- 1 piment rouge frais
- 10 cl d'huile d'olive
- Pm piment d'Espelette
- 20 cl de fumet de poisson
- 20 gr d'olives noires confites
- 500 gr de tomates bien mûres
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- 5 feuilles de basilic
- 10 de concentré de tomate
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre



Progression

Nettoyer les encornets en veillant à bien les vider. Enlever toute la peau noire et les égoutter.

Émincer les blancs d'encornet. Les faire saisir à l'huile d'olive et réserver.

Éplucher les poivrons avec un couteau économe, puis les émincer et les faire colorer à l'huile d'olive avec les oignons, le chorizo et le piment rouge.

Ajouter les encornets, le fumet de poisson, laisser réduire et ajouter la sauce tomate. Mélanger.
Faire cuire 20 à 30 minutes à couvert le temps que les encornets soient fondants.

Rectifier l'assaisonnement, ajouter 1 pincée de piment d'Espelette. Finir avec les olives noires dénoyautées et émincées.

Pour la sauce tomate, émonder les tomates, les épépiner et les concasser.

Faire fondre à l'huile d'olive, l'oignon ciselé, l'ail écrasé, le concentré de tomate et le concassé de tomate, sel, poivre et basilic. Laisser cuire 15 minutes et mixer pour faire la sauce.



Chef Christian LECLOU
Chef Consultant