

Poêlée d'encornets, chorizo et poivrons

Après un petit passage chez mon poissonnier... bonheur ! ? Des encornets bien frais, pêchés il y a peu et à bon prix ! Tout ce qu'il faut pour se préparer une bonne poêlée et finir le week-end en beauté ! Il suffit d'associer tout ce petit monde avec ce qui traîne dans le frigo... Et parfait, justement : du chorizo et des...

Pour 4 personnes · Préparation 15 min · Cuisson 15 min · Facile · France · Relevé

Les ingrédients

600 g	encornets nettoyés
100 g	Chorizo, plutôt doux ou fort selon goût
1	Poivron rouge
1	Poivron vert
1	Oignon rouge
2 gousses	Ails
200 g	Tomate pelée
8 cl	vin blanc
1	paprika fumé
1 pincée	Piment d'Espelette
	Huile d'olive
	Persil, ou coriandre
	Sel, poivre
	Olive noire

La marche à suivre

1. Émince l'oignon et les poivrons en fines lanières. Coupe le chorizo en demi-rondelles.
2. Faire revenir le chorizo Dans une grande poêle bien chaude, fais revenir le chorizo 2 minutes. Il va rendre son huile et parfumer la poêle. Retire-le et garde-le de côté.
3. Dans la même poêle, ajoute l'oignon et les poivrons. Fais revenir 7-8 min à feu moyen. Ajoute l'ail haché, le paprika fumé et le piment d'Espelette.
4. Déglace avec le vin blanc, laisse réduire 1-2 min puis ajoute les tomates. Poivre, très peu de sel à cause du chorizo. Laisse mijoter 10 min.
5. Les encornets : cuisson très courte
6. Sèche-les bien avec du papier absorbant. Poêle très chaude, un filet d'huile, puis les encornets 1 min 30 à 2 min maximum. Ils doivent juste colorer.
7. Remets le chorizo et les encornets dans la sauce et mélange 1 à 2 minutes seulement. Coupe le feu.
8. Persil frais, petit filet d'huile d'olive et éventuellement quelques olives noires.

L'astuce

Persil frais, petit filet d'huile d'olive et éventuellement quelques olives noires. Le point important : les encornets deviennent caoutchouteux lorsqu'on les cuit trop longtemps à feu moyen. Soit très rapidement, soit beaucoup plus longtemps en mijotage. Ici, je privilégie la cuisson express. Avec du riz, des pommes de terre grenaille ou simplement du bon pain pour saucer, c'est nickel