

LES ENCORNETS



Ingrédients

1 gros encornet
4 filets d'encornets
250 g de lardons
10 châtaignes
1 gros cèpe
50 g de beurre
2 échalotes
25 cl de jus de volaille
4 fleurs d'ail
1 cuillère à soupe de fromage frais
150 g de parmesan
2 branches de sauge dorée
Persil, origan

Réalisation

Farce

Faire chauffer une poêle, couper les chapeaux de cèpes en gros dés. Couper les châtaignes en 4, mettre une pointe d'huile d'olive et du beurre dans la poêle. Faire suer les échalotes émincées. Ajouter les cèpes. Saler et poivrer. Ajouter les lardons et remuer. Ajouter 2 branches d'origan et une louche de jus de volaille.

Râper du parmesan sur la farce, et ajouter une vache qui rit (Fromage frais). Mélanger.

Passer la farce dans un saladier, ajouter un brin d'origan et remuer.

Encornets

Tailler l'entame de l'encornet, et couper 4 anneaux dedans.

Tailler des lamelles d'encornets dans les filets. (Ailettes)

Faire chauffer une poêle à pleine puissance. Ajouter un filet d'huile d'olive. Poêler les encornets. Saler et poivrer.

Retourner les encornets. Les laisser seulement 30 secondes de chaque côté.

Ajouter les lamelles d'encornets 30 secondes.

Sortir et réserver les encornets.

Déglacer la poêle avec 2 louches de jus de volaille. Eteindre la plaque.

Dressage

Poser les encornets sur une assiette avec les lamelles au milieu. Farcir les anneaux et ajouter une fleur d'ail dessus. Saupoudrer de persil haché, saler, poivrer. Et ajouter de l'origan.

Arroser avec la sauce des encornets.