

GASPACHO DE TOMATE ET ENCORNET SAUTÉ AU PIMENT



Ingrédients pour 2 personnes :

300 g d'encornet vidé et pelé (soit deux encornets environ)
le jus d'un citron
4 belles tomates (coeur de boeuf)
1 piment doux rouge
100 g de pastèque
1 oignon nouveau
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 brins de coriandre (ou de persil)
fleur de sel, poivre

Préparation de la recette Gaspacho de tomate et encornet sauté au piment

1. Préparez le gaspacho :

- Lavez soigneusement les tomates, le piment, la coriandre et l'oignon.
- Coupez les tomates en quartiers après avoir retiré le pédoncule.
- Epépinez le piment et émincez-le finement. Réservez 2 pincées pour la finition du plat.
- Coupez l'oignon en deux et émincez finement la cive. Réservez-la pour le dressage.
- Rassemblez les tomates, l'oignon, le piment dans le bol du blender, ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez et réduisez le tout en soupe. Réservez-la au congélateur.

2. Préparez les encornets :

- Faites des incisions, tel un quadrillage, sur la face interne de la chair de chaque encornet sans la transpercer.
- Détaillez chaque encornet en quatre et déposez-les dans un plat. Ajoutez le jus d'un citron et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Mélangez, recouvrez d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.
- Avant de servir, faites sauter les encornets dans une poêle bien chaude pendant 30 secondes, sans matière grasse. Salez et poivrez.

3. Dressage :

- Découpez la pastèque en petits cubes.
- Versez du gaspacho dans le fond de deux assiettes creuses et ajoutez un petit filet d'huile d'olive, le piment et la cive émincés.
- Dressez les encornets sur un plat et décorez avec des cubes de pastèque et la coriandre ciselée. Servez.