

Poêlée d'encornets à la cive et piment d'Espelette

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

800g d'encornets - 3c.s d'huile d'olive - ½ oignon rouge - 1 botte de cive
piment d'Espelette

Sauce vierge :

1tomate - 1 branche de cive
1 échalote - ½ botte de persil
huile d'olive - 20 g de câpres
2 brins de fleur d'ail



PRÉPARATION

Décortiquer les encornets. Les couper en trois ou quatre.

Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive. Cuire les encornets 1 à 2 minutes.

Déglacer la poêle avec la sauce vierge (tomate en peau, échalote ciselée)
Ajouter la cive et les oignons rouges, puis terminer avec le piment d'Espelette. Servir en assiette creuse.