

Encornets mijotés aux épices



Pour 4 personnes.

10 encornets moyens

4 tomates bien mures

1 poivron rouge

1 oignon

2 gousses d'ail

1 petite boîte de tomates pelées (mis que la moitié)

3 cas d'huile d'olive

2 cac de purée de piment (mis 1 cac)

Thym, romarin, 1 bouquet de persil

Sel et poivre

Lavez, videz et coupez les encornets en tranches

Coupez les légumes en morceaux, hachez l'ail et l'oignon

Dans un faitout faites revenir tous les ingrédients dans l'huile à feu vif, ajoutez les tomates et leur jus, du sel du poivre et un peu de thym et de romarin ainsi que la purée de piment

Portez à ébullition, faites compoter pendant 10 mn, puis ajoutez les encornets, couvrez et prolongez la cuisson sur feu doux pendant 20 mn.

Remuez de temps en temps ôtez le couvercle et poursuivez la cuisson encore 10 mn pour épaissir la sauce

Servir avec du riz et parsemez de persil