



Lorsque je trouve des petits encornets chez le poissonnier, je ne peux pas résister. Je fais alors une recette inspirée du livre des Frères Pourcel, « cuisine en duo ». Il n'y a rien de compliqué, il suffit de prendre son temps, mais le résultat en vaut la peine.

Selon la taille des encornets, il faut en compter 2 ou 3 par personnes. Les vraiment très petits (pas plus gros que le pouce) sont délicieux mais trop fragiles pour cette recette car ils éclatent à la cuisson et si ça ne change pas le goût, l'assiette ou le plat sont beaucoup moins jolis à servir.

PETITS ENCORNETS FARCIS



Pour 6 personnes

12 ou 18 petits encornets

12 ou 18 petites langoustines ou 200 gr de grosses crevettes roses (déjà cuites)

Un peu de thym et ½ feuille de laurier

Sel, poivre, huile d'olive

De la ratatouille avec la recette donnée précédemment

Une douzaine de toutes petites courgettes ou des pâtes à l'encre de seiche

Blanchir 1 à 2 mn (selon grosseur) les calamars après les avoir nettoyés soigneusement.

Les laisser refroidir.

Hacher fin les tentacules et les faire revenir doucement pendant 5mn dans un peu d'huile d'olive.

Décortiquer les langoustines ou les crevettes et les couper en 3 ou 4 morceaux.

Incorporer les crevettes et les tentacules des calamars à la ratatouille, en vous mettant sur une passoire pour récupérer le plus de jus possible. Garder ce jus de ratatouille tomate pour napper le fond des assiettes.



Farcir les calamars avec la ratatouille, en tassant bien mais en prenant soin de ne pas les déchirer. Fermer l'extrémité avec des piques à apéritif pour que la farce ne s'échappe pas à la cuisson.

Avant de passer à table, faire cuire ces petits encornets dans l'huile d'olive à feu pas trop vif, pendant environ 5 mn et en les retournant plusieurs fois.

Enlever les piques et disposer joliment sur l'assiette avec l'accompagnement choisi en nappant le fond de l'assiette d'un peu de jus de ratatouille.