

Lamelles d'encornets à la plancha



Pour 4 personnes :

800 g à 1 kg de lamelles d'encornets

$\frac{1}{2}$ verre de vin blanc + 2 CS d'huile d'olive

2 gousses d'ail hachée

Sel, poivre et piment (ou paprika) doux fumé

Beurre d'ail en pommade

- Laver les lamelles d'encornets à l'eau claire, bien les rincer et les sécher.
- Entailler les lamelles, sur la longueur et les quadriller ensuite, de travers..
- Dans un saladier, mélanger ensemble, le vin blanc, l'huile d'olive, l'ail haché, le sel, le poivre et le piment (ou le paprika) fumé.
- Bien mélanger, pour enrober les encornets et réserver, à couvert et au frais, pendant quelques heures (6 h, ici !).
- Faire chauffer la plancha.
- Égoutter les lamelles d'encornets et les disposer, côté non entaillé, sur la plancha huilée. Les faire cuire 10 minutes, environ, jusqu'à ce que ça soit légèrement grillé et faire cuire l'autre face, une dizaine de minutes encore.
- Déposer un peu de beurre d'ail en pommade, juste avant de servir.

BFF
sandra