

# Terre et Mer d'encornets farcis

Une petite recette toute simple et très nature pour l'été.



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

10 min

TEMPS TOTAL

40 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Méditerranéenne



PORTIONS

4

## INGRÉDIENTS

- 12 encornets entiers

### Pour la farce:

- 300 gr de chair à saucisse
- 1 CAS de rub au choix
- 1/2 CAC de piment de Cayenne
- Les tentacules des encornets hachées fin

### Pour la sauce tomate:

- 1 oignon haché fin
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 CAS d'huile d'olive
- 1/2 verre d'eau
- 1 CAS de sucre
- sel et poivre au goût
- 5 ou 6 feuilles de basilic

## INSTRUCTIONS

1. Réalisez la farce en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.
2. Farcissez délicatement les encornets avec un peu de farce.
3. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, à haute température, comme pour un steak par exemple. (mais en gardant une zone sans braises pour pouvoir retirer les aliments des flammes au besoin.)
4. Préparez la sauce tomate en faisant revenir l'ail et l'échalote dans une poêle avec l'huile d'olive.
5. Dès que les oignons sont translucides, ajoutez les tomates et faites les sauter pendant 5 minutes. Ajoutez le basilic.
6. Salez et poivrez au goût. Ajoutez l'eau et le sucre. Mélangez et diminuez la température au minimum. Laissez cuire doucement le temps de griller les encornets.
7. Huilez la surface des encornets farcis avec un peu d'huile d'olive. Placez les sur une grille bien chaude et grillez les quelques minutes.
8. Eloignez les encornets dans une zone du BBQ sans braise et fermez le couvercle. Les encornets sont prêts lorsque la farce atteint une température interne de 70-72 °C.



MOTS CLÉS

calamar, encornets, terre et mer