



- LA RECETTE DE BENOIT MARTIN -



ENCORNETS FARCIS AUX LÉGUMES, EXTRAIT DE ROQUETTE ET POIREAUX SAISIS



Comment procéder

1. Encornets : tailler tous les légumes en fine brunoise. Saisir les encornets à l'huile d'olive, déglacer au vin blanc et ajouter le concentré de tomates. Ajouter les herbes hachées finement, cuire jusqu'à évaporation du liquide. Réserver.

2. Poireaux : tailler les poireaux en biseaux. Déposer dans une casserole, recouvrir juste à hauteur avec du bouillon de légumes et une noix de beurre. Cuire à feu doux.

3. Extrait de roquette : blanchir la roquette, égoutter et mixer avec de l'huile d'olive. Filtrer.

4. Finition : farcir les encornets avec les légumes compotés en utilisant une poche à douille. Fermer en piquant avec un cure-dents.

Chauffer une poêle avec de l'huile d'olive et une noix de beurre, saisir les encornets à feu vif tout en les arrosant de matière grasse chaude de la poêle sur toute les surfaces.

Dresser harmonieusement avec le poireaux et l'extrait de roquette.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 encornets
 - 50 g de courgette
 - 50 g d'aubergine
 - 50 g de poivron
 - 3 oignons
 - 1 gousse d'ail
 - 10 g de concentré de tomate
 - 40 g de vin blanc
 - persil, ciboulette et cerfeuil
-
- 2 mini-poireaux
 - bouillon de légumes
 - beurre
-
- roquette
-
- huile d'olive
 - beurre

La suggestion d'accompagnement :

FRANZ TÜRK
AUTRICHE

Grüner Veltliner 2021

Structure acide, élégante et fine.
Minéralité et salinité marquée
apportant une jolie longueur en
bouche.

Ce vin vif et travaillé accompagnera
à la perfection poissons, crustacés
et légumes sautés.

A découvrir chez :

**Paratte vins
Sàrl**

Grand-Rue 15
2720 Tramelan
032 487 43 22 / info@parattevins.ch

