



ENCORNETS FARCIS A L'ESPAGNOLE



Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 encornets moyens ou 12 petits (ils peuvent être congelés dans ce cas il faut les décongeler doucement)
- 1 grosse aubergine ou 2 moyennes
- 3 courgettes moyennes
- 4 belles tomates ou 1 grande boîte de tomates pelées
- 1 oignon coupé fin
- 100 gr de farce classique + champignons (à utiliser si la farce est trop liquide)
- 2 dl de vin blanc
- 4 ou 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel / poivre
- 1 pincée d'épice « raz el hanout »

Préparation :

1. Dans une cocotte, mettre à réduire les tomates coupées en dés avec les courgettes et les aubergines coupées en morceaux.
2. Ajouter l'oignon, le bouquet garni, les épices, le sel et le poivre.

3. Mettre la moitié du vin blanc et laisser réduire à feu doux en remuant de temps en temps (le mélange doit ressembler à une ratatouille épaisse).
4. Si vous trouvez le mélange trop liquide, ajouter le mélange 100 gr de farce classique + champignons.
5. Farcir les encornets en gardant un peu de farce pour la sauce.
6. Faire revenir les encornets en les tournant dans la cocotte.
7. Mettre le vin blanc dans la farce restante.
8. Ajouter le tout dans la cocotte
9. Faire cuire le tout ½ heure environ à feu moyen.

