

ENCORNETS

SAUTÉS À LA POÊLE

TEMPS DE PRÉPARATION

Temps total:
28 min

Préparation :
20 min

Cuisson :
8 min

INGRÉDIENTS

- 1 barquette d'anneaux d'encornet
- 2 gousses d'ail
- 100 g de chorizo
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron
- Huile d'olive
- Sel & Poivre

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- Nettoyez les encornets, rincez-les puis séchez-les bien avant de les couper en lamelles.
- Hachez l'ail, détaillez le chorizo en morceaux et coupez le poivron en petits dés.
- Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez l'ail et le poivron, puis faites cuire à feu moyen en remuant.
- Ajoutez les lamelles d'encornets et le chorizo, laissez sauter 7 à 8 minutes en remuant régulièrement. Poivrez. Évitez toute cuisson trop longue pour garder les encornets tendres.
- Servez immédiatement, avec des tomates ou l'accompagnement de votre choix.

