

Entrées chaudes aux produits de la mer

Encornets farcis au fenouil et basilic



50 min 30 min 20 min **0** **412**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les encornets

800 g **Encornet(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour la farce

2 **Fenouil(s)**
4 **Tomate(s)**
1 botte(s) **Persil frisé**
1 botte(s) **Basilic**
10 cl **Apéritif anisé**
1 **Thym**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Laurier**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
50 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Piment d'Espelette**

Étape 1

Préparation de la farce des calamars

- 1 Prendre les fenouils et retirer la première feuille.
- 2 Retirer les tiges et les sommités.
- 3 Tailler les fenouils en brunoise.
- 4 Réserver la brunoise de fenouil dans un bol.
- 5 Découper la tomate en quartiers.
- 6 Évider l'intérieur de la tomate avec un couteau.
- 7 Tailler les pétales de tomates en lanières puis en petits dés.
- 8 Pour faciliter la découpe, les déposer chair vers le haut.
- 9 Réserver les dés de tomates dans un bol.
- 10 Eplucher et hacher l'ail. Réserver.
- 11 Effeuilier le basilic.
- 12 Hacher grossièrement les feuilles de basilic avec un couteau éminceur puis réserver avec l'ail.
- 13 Effeuilier le persil frisé puis le hacher.
- 14 Réserver dans un bol.
- 15 Prendre les têtes de calamars et les couper en dés.

Étape 2

Cuisson de la farce

- 1 Faire chauffer de l'huile d'olive et du beurre dans une poêle.
- 2 Mettre du beurre dans l'huile d'olive permet d'utiliser du beurre à haute température sans le faire brûler.
- 3 Quand le beurre commence à mousser, ajouter les dés de fenouil.
- 4 Assaisonner de sel et ajouter les aromates.
- 5 Remuer la préparation et la faire sauter pour que les dés soient bien enrobés de beurre et d'huile d'olive.
- 6 Quand le fenouil est bien blond, ajouter les dés d'encornets et remuer.
- 7 Ajouter les herbes et l'ail puis remuer à nouveau.
- 8 Augmenter la puissance du feu et ajouter les dés de tomates.
- 9 Remuer et faire sauter l'ensemble pour dorer sans brûler.
- 10 Saupoudrer de piment d'Espelette et remuer une nouvelle fois.
- 11 Débarrasser la farce, il ne doit pas rester de liquide à l'intérieur de la poêle.
- 12 Utiliser une poche à douille pour dresser la farce.
- 13 Assaisonner les corps des encornets avec du sel et du piment d'Espelette.
- 14 Farcir les encornets au trois-quart en insérant l'extrémité de la poche dans le corps. Si la farce est trop importante, elle risquerait de déborder en cuisson.
- 15 Procéder par pressions successives pour contrôler la répartition de la farce.

Étape 3

Poêlage des encornets

- 1 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle.
- 2 Déposer avec précaution les encornets dans la poêle un à un.
- 3 Retourner les encornets avec une cuillère pour les faire dorer uniformément.
- 4 Ajouter du thym et du laurier.
- 5 Verser le pastis dans la poêle et faire flamber les encornets.
- 6 En fin de cuisson, ajouter un peu de beurre.
- 7 Mouiller les encornets de jus de cuisson.

Étape 4

Dressage

- 1 Couper les encornets en biais de manière à jouer avec les volumes.
- 2 Les superposer sur l'assiette de dressage pour mettre leur farce colorée en valeur.

- 3 Les arroser de jus de cuisson.
- 4 Décorer d'une petite feuille de laurier. Servir sans attendre.