

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Encornés à la tomate



Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

### Ingrédients

**4**

- 4 encornés, 4 oignons, 2 poivrons verts, 2 c.c de piments d'Espelette, 4 gousses d'ail, 2 grosses tomates, 1aubergine, 1 jus de citron,sel poivre, huile d'olive

- 1 coulis de tomate maison

1. 1 : Coupez les encornets en morceaux de 2 cm, ajouter l'ail émincer, saupoudre de piment d'Espelette ainsi que la sauge émincée, réserver. Découpez les oignons en juliennes, les poivrons en demi rondelle, salé, puis mettre sur le tamis du vitaliseur pendant 10 min. Rajouter les encornés. Cuire pendant 15 min. Réserver. 2. Préparer la ratatouille. Coupez les oignons, les légumes en brunoise, et disposer les dans les compartiments trio du vitaliseur. Ajouter l'ail émincé, le citron pressé, mettre un filet d'huile d'olive dans chaque compartiment. Salé, poivré. Mettre sur le tamis du vitaliseur pendant 25 min. 3. Disposer dans chacune des assiettes : au fond, le coulis de tomate, recouvrir de ratatouille. Disposer à coté les encornés. Dégustez.

*Encornés : 4 encornés 2 oignons rouges 2 gousses d'ail 2 poivrons vert ( ou 1 vert, 1 jaune) 2 c.c de piments d'Espelette Quelques feuilles de sauges Sel. Ratatouille : 1 coulis de tomate maison 2 oignons 2 gousses d'ail 2 grosses tomates 1 aubergine 1 jus de citron pressé Huile d'olive Sel, poivre*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)