



5 personnes



5 minutes



8 minutes

- 1 kg de lamelles d'encornet fraîches de chez le poissonnier
- 2 gousses d'ail
- 2 CC de persil
- 25 cl de crème liquide
- huile d'olive

Encornets en persillade

1- Plongez les lamelles d'encornet dans de l'eau bouillante jusqu'à qu'elles diminuent un peu et qu'elles rendent l'écume. Egouttez-les et coupez-les en dés.

2- Faites revenir les encornets dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Quand ils commencent à roussir, ajoutez l'ail et le persil sur feu vif.

3- Ajoutez ensuite la crème liquide (selon goût) et éteignez le feu. Couvrez pour laisser la crème fondre, c'est prêt ! Servez avec du riz.