



4 personnes



40 minutes



35 minutes

Encornets farcis au riz et au chorizo

1- Épluchez et émincez les oignons. Faites-les suer dans une casserole, avec un peu d'huile. Ajoutez les tomates coupées en morceaux et le jus, le sucre, le sel, le poivre, le thym et le laurier. Laissez mijoter 30min pour faire réduire la sauce.

2- Faites cuire le riz. Épluchez, écrasez et faites suer la gousse d'ail dans un peu d'huile. Ajoutez le riz égoutté, la coriandre hachée et le chorizo épluché et coupé en petits dés. Salez et poivrez. Mélangez.

3- Nettoyez et séchez les encornets. Farcissez-les avec le mélange riz/chorizo à un ½ cm du bord (les encornets rétrécissent à la cuisson) et fermez-les avec des cure-dents. Faites-les revenir dans une sauteuse avec un filet d'huile pendant 5min. Ils doivent être bien dorés sur toutes les faces. Servez avec la sauce tomate.

12 encornets
2 oignons
1 boîte de tomates pelées (240g)
thym
laurier
1 CC de sucre en poudre
Huile d'olive
1 gousse d'ail
1 verre de riz
10g de coriandre
100g de chorizo
sel, poivre
cure dents