



4 personnes



15 min



45 min

Encornets farcis à la provençale

Découper les pattes des encornets et les hacher avec 2 gousses d'ail, un bouquet de persil et les tranches de pain de mie préalablement trempées dans le lait.

Ajouter le gruyère râpé et l'oeuf à cette préparation, saler, poivrer, bien mélanger et farcir les encornets (on les referme avec un pic en bois).

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon l'émincé et 2 gousses d'ail pilées dans une cuillère d'huile d'olive.

Ajouter les tomates, déposer les encornets, baisser le feu et laisser mijoter 45 minutes.

4 encornets
1 oeuf
1 boîte de tomates pelées concassées
1 oignon
4 tranches de pain de mie
1 bol de lait
40g de gruyère râpé
4 gousses d'ail
Sel et poivre
Huile d'olive
Persil