



## Encornets farcis aux petits légumes et raisins secs



### Ingrédients

600g de PETITS encornets non nettoyés, 2 carottes, 3 branches de céleri vert, 2 échalotes, 25 g de raisins secs, 1 bouquet de persil plat, 25 cl de vin blanc, 2 Unité gousses d'ail, 5 càc d' huile d'olive, 2 grands piments séchés, 150 g de parmesan 24 mois, 2 tomates, , Garniture:, 150g de jeunes pousses, 5cl d'huile d'olive, 2 citrons, 1 bouquet de roquette, 50g de pignons de pin grillés

### Préparation

Nettoyer les calamars en séparant les tentacules du chapeau, vider celui-ci, retirer l'os translucide et conserver les tentacules, coupées juste au-dessus des yeux. Enlever la peau du chapeau (ça se détache tout seul en frottant avec les doigts), ôter les deux nageoires. Hacher grossièrement les tentacules et réserver ainsi que les chapeaux entiers.

Nettoyer les légumes et les tailler en julienne fine. Emincer les gousses d'ail et les échalotes. Faire tremper les raisins secs dans un peu de vin blanc. Concasser le piment sec en miettes (quantité variable selon le goût). Epépiner et concasser grossièrement la tomate.

Dans une cocotte à fond épais, faire revenir l'échalote dans un fond d'huile d'olive, puis ajouter les tentacules. Laisser cuire 5 minutes puis ajouter céleri, carotte, ail et piment. Lorsque les légumes sont quasi cuits, déglacer au vin blanc, laisser évaporer un peu puis retirer du feu. « Singer » avec du parmesan râpé pour donner un peu de corps à la farce. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les raisins égouttés.

A l'aide d'une poche, farcir les chapeaux des encornets et refermer avec un batonnet ou du fil de cuisine. Les faire dorer à feu vif dans la même cocotte, à l'huile d'olive, en les retournant une ou deux fois. Quand ils ont pris une belle couleur, déglacer avec un bon fond de vin blanc, diminuer le feu et ajouter la tomate concassée, une gousse d'ail fraîchement émincée et couvrir pour 45 minutes.

Pour la garniture, faire griller les pignons et les mélanger à la salade. Assaisonner avec du sel, du poivre, puis un trait d'huile d'olive et le jus des citrons. Bien mélanger.

Servir en versant un peu de jus de cuisson sur assiette, les calamars découpés en tranches, avec un risotto aux crevettes grises ou des tagliatelles fraîches, et une petite salade de jeunes pousses pour la fraîcheur.

### Commentaires

Pour une entrée : 2 petits calamars frais avec tentacules par personne. Pour un plat : 4 calamars par personne. On peut servir ce plat accompagné de pain ou de pommes de terres au four.

### Notes :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....