

Encornets Farcis au Riz

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la Ratatouille :

- 1 courgette
- 2 poivrons verts
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 4 tomates
- huile d'olive
- sel et poivre

Pour les encornets farcis :

- 500 g d'encornets frais
- 200 g de riz
- 1 oignon
- sel, poivre
- une 1/2 cuillère à café de paprika Miss Paprika
- un pot " Mitonnée de carottes aux raisins secs et au miel" de Légum'andise

Couper tous vos légumes en tous petits cubes.

Dans une sauteuse, versez tous vos légumes dans un filet d'huile d'olive .
Salez, poivrez et laissez cuire à couvert pendant une trentaine de minutes.
Vérifiez qu'il y ai assez d'eau pendant la cuisson, sinon ajoutez-en petit à petit par petites quantités.

Nettoyer vos encornets, séparer la tête du corps. Couper les tentacules en morceaux et réserver.
Dans un faitout, portez de l'eau à ébullition, salez et faites cuire votre riz 10mn.

Dans une sauteuse, faites revenir votre oignon coupé en petits dés avec les tentacules en morceaux dans un peu d'huile d'olive.
Salez, poivrez et saupoudrez d'un peu de paprika et ajoutez le pot de mitonnée de carottes.

Laissez cuire quelques minutes.

Lorsque votre riz est prêt, le verser dans la préparation et bien mélanger.
Farcir vos encornets de riz. Fermez-les à l'aide de cure dents et réserver.

Lorsque vos légumes sont pratiquement cuits, ajoutez de l'eau s'il le faut et disposez vos encornets sur le dessus.
Couvrez et laissez mijoter une bonne demi heure ou plus tout en surveillant que la sauteuse ne s'assèche pas en sauce.