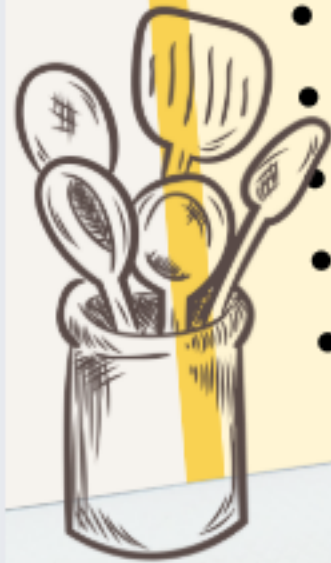


Encornets vapeur aux herbes, sauce tomate

Ingédients 2 personnes

- 300 gr d'encornets coupés en anneaux
- 1 Verre à moutarde de Riz complet Bio
- 1 Boite de sauce Tomate Mutti
- 3 à 4 gousses d'ail
- 1/2 citron
- 10 / 15 cl de vin blanc
- 1 cuillère à café de Curcuma
- Quelques brins de thym
- 2 petites branches de Romarin
- 2/3 branches de Coriandre fraîche
- 1 branche de Menthe
- Quelques feuilles de sauge
- Fleur de sel (pas mis) – Poivre au moulin



Étapes



- Laver toutes les herbes, les essorer.
- Les étaler sur la grille du cuit vapeur et lancer la cuisson pour 10 minutes
- Laisser refroidir les herbes dans le cuit vapeur.
- Préparer la sauce tomate. La verser dans une cocotte ou casserole.
- Ajouter le vin blanc. Délayer.
- Ajouter le curcuma, quelques zestes du demi citron
- Eplucher l'ail la ciseler et l'ajouter à la sauce tomate
- Prélever une petite branche de romarin et quelques feuilles de coriandre dans le cuit vapeur et les ajouter. Mélanger le tout et laisser cuire à couvert 30 minutes à petits bouillons.
- Pendant ce temps là cuire le riz dans de l'eau bouillante selon les indications du paquet puis passer l'eau. Réserver le riz
- Disposer les encornets sur les herbes cuites dans le cuit vapeur et lancer la cuisson pour 5 minutes.
- Ajouter ensuite les encornets cuits dans la sauce, mélanger et laisser 1 minute pour les réchauffer éventuellement.
- Réchauffer le riz
- Servir ensuite une portion de riz et ajouter sur le dessus des encornets et un peu de sauce.
- Déguster aussitôt

