

Encornets en anneaux aux pois chiches, poivron et carotte

Pour 2 personnes

- 300 gr d'encornets coupés en anneaux
- 2 cuillères à soupe de pois chiches cuits
- 1 gros poivron jaune
- 3 carottes jaunes
- 1 cuillère à soupe de sauce Tomate Mutti
- 3 à 4 gousses d'ail mixées avec du persil
- 1/2 citron
- 10 / 15 cl de vin blanc
- Huile d'olive
- 1 cuillère à café d'épices à Paëlla
- 1 Cuillère à soupe de Mélange Bressane (Olives noires mélangées avec des Câpres)
- Fleur de sel (très peu) – Poivre au moulin



Étapes

- Passer les encornets sous l'eau et bien les éponger.
- Laver le persil, éplucher les gousses d'ail et les mixer pour faire une persillade
- Mettre un filet d'huile dans une sauteuse et ajouter les anneaux d'encornets avec la persillade.
- Cuire à feu vif jusqu'à ce que l'eau soit pratiquement évaporée.
- Ajouter le vin blanc et une grosse cuillère à soupe de sauce tomate.
- Ajouter les épices à paëlla et ajouter les pois chiches bien égouttés
- Laver, essuyer et ciseler, très finement, le poivron jaune après avoir retiré les parties blanches et les pépins. Remuer le tout.
- Eplucher les carottes, les laver et les tailler en fines rondelles. Les ajouter au tout. Saler très peu et poivrer.
- Ajouter alors le mélange Bréssane (olives et câpres à l'huile aux herbes) couvrir et cuire à feu doux pendant 1 heure.
- Remuer à la mi-cuisson

