



## **Encornets farcis, sauce à l'encre de seiche**

### Ingrédients pour 4 personnes

- 12 petits encornets avec tentacules (environ 4 cm)
- 200 gr de scampis crus décortiqués
- 1 kg de moules
- 1 petit poivron jaune, rouge et vert
- 100 gr de chorizo
- 1 gousse d'ail
- 1 citron bio
- 1 œuf
- 15 cl de crème
- Vin blanc
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 sachet d'encre de seiche
- 30 gr de beurre
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

### **Préparation**

1. S'ils ne sont pas nettoyés, enlevez la peau des encornets, videz-les et épongez-les ;

2. Mixez les tentacules des encornets avec les scampis crus décortiqués et un assaisonnement sel poivre, piment d'Espelette. Battez l'œuf et ajoutez-y la moitié ainsi que la crème. Mixez et réservez au frais ;
3. Cuisez les moules au vin blanc, avec la gousse d'ail éclatée, la carotte, l'oignon et la branche de céleri. Une fois cuites, passez -les au chinois et gardez le jus. Décortiquez les moules;
4. Coupez les poivrons et le chorizo en Duxelles, ajoutez-les ainsi que les moules à la farce tentacules-scampis. Mélangez et mettez cette farce dans une poche à douille ;
5. Farcissez les encornets. Emballez-les individuellement dans du film alimentaire en veillant à bien sceller les extrémités. Faites-les cuire au cuit-vapeur 3 et 4 minutes.
6. Montez le jus de moule au beurre froid. Assaisonnez de piment d'Espelette et de sel. Ajoutez du zeste de citron en dernière minute et l'encre de seiche et mixez ;
7. Déballez les encornets, coupez la base et placez-en 3 droits sur une assiette creuse. Donnez un coup de mixeur au jus de moules et versez-le dans le fond de l'assiette sans toucher les encornets.

***Bon appétit***