



Recette très détaillée à voir ici >> <http://www.provencetv.fr/les-encornets-farcis-d-elise>

Pour 6/8 personnes

#### **Ingrédients nécessaires pour la Farce**

- 700 grs de viande de Boeuf hâchée
- 700 grs de viande de Veau hâchée
- 1 beau bouquet de Persil
- 2 Oeufs
- 1 gros Oignon
- 5 gousses d'Ail
- Huile d'olive
- Lait
- Pain rassi
- Sel et Poivre

#### **Ingrédients nécessaires pour la Sauce**

- 30 grs de Beurre
- 4 Echalottes
- 5 gousses d'Ail
- 1 demi-verre de Cognac
- 1 bouquet garni (1 feuille de Laurier + 1 branche de Thym)
- Sel et Poivre
- 2 cuillères à Soupe de Farine
- 1 bocal 210 gr de Tomates épicées
- 120 ml de vin blanc sec
- 6 gros calamars (ou 10 moyens suivant arrivage)
- 1 sauce maison à base de crustacés (facultatif)

#### **Précisions utiles :**

Bien nettoyer les calamars en les vidant de leur contenu intérieur, viscères et sable éventuel, si nécessaire utiliser une cuillère à soupe (si petit : cuillère à café) pour faciliter l'extraction de ces derniers. Une petite glande contient de l'encre, éviter de la percer pour ne pas salir, mais certains l'utilisent aussi pour la préparation, ce qui n'est pas notre cas. Couper les tentacules juste sous yeux, la partie supérieure on la jette et l'on garde la partie basse en tentacules, éviter l'os du bec qui est dur et impossible à manger.

#### **Sauce Maison (facultative) :**

On garde les têtes de gambas ou crevettes, lors de précédentes dégustations, que l'on met dans une casserole avec de l'eau et du sel, faire cuire en laissant réduire, après écraser les matières solides avec un presse purée, pour en extraire le jus que l'on peut congeler pour une future sauce.

La cuisson des calamars farcis est au minimum 1 heure (voir plus) à feu doux; il suffira, au bout d'1 heure, de piquer les calamars avec un couteau pointu pour voir où en est la cuisson.

Les boulettes présentées ici, sont l'excédent de la farce que l'on peut déguster à une autre occasion.

Voilà il me reste à vous souhaiter un bon appétit, Elise

La recette vous plait, laissez un message sur notre livre d'or >> <http://www.provencetv.fr/livre-dor-2>