



Mes commissions pour 6 personnes :

- 18 petits encornets
- 1 bouquet de persil
- 1 tête d'ail frais si possible
- Fleur de sel
- Poivre
- Huile d'olive

La préparation:

Le plus long est le nettoyage des encornets à moins de les faire préparer par le poissonnier.

- Retirer la tête et l'arête centrale
- Gratter l'extérieur de l'encornet, le retourner, nettoyer l'intérieur et le couper par le milieu pour qu'il s'ouvre.
- Détacher de la tête les filaments et les conserver.

- Les essuyer avec un torchon.
- Hacher le bouquet de persil finement.
- Couper les gousses d'ail en fine julienne.
- Les mettre dans un bol avec 4 cuillères d'huile d'olive, 3 pincées de fleur de sel et 3 – 4 tour de moulin.
- Sur une plancha chaude à chaleur descendante, saisir les encornets 1 minute sur chaque côté mais terminer par le côté incurvé vers le haut, et poser à l'intérieur une petite cuillère du mélange persil, ail, huile d'olive.
- Les placer sur l'assiette.
- Passer également les filaments à la plancha et les éparpiller sur les encornets.