

## Encornet farci d'une compotée de pied de cochon et de gambas Sauce à l'encre



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour les encornets :**

6 encornets, 6 gambas, assaisonnement, huile d'olive, piment d'Espelette, branches de thym

#### **Pour la farce :**

2 oignons, 1 aubergine, 12 gambas, 2 pieds de cochon cuits, 1 cuillère de fond de veau en poudre, assaisonnement

#### **Pour les panisses :**

½ litre d'eau, sel, huile d'olive, 125g de farine de pois chiche, huile d'olive pour la friture

#### **Pour la sauce**

Têtes des gambas, 1dl de vin blanc, carottes, oignons, ail, encre de seiche, maïzena, assaisonnement

**La farce :** Couper les oignons et l'aubergine en dés de 5mm. Faire suer les oignons dans un peu d'huile d'olive et l'aubergine au four 10mn avec un filet d'huile d'olive sel, sucre.

Lorsqu'ils sont cuits mélanger les 2 préparations.

Décortiquer les gambas et les couper en dés de 5mm. Désosser les pieds en prenant soin de bien retirer tous les petits os et concasser la chair. Ajouter le tout à la farce oignon, aubergine.

Lier avec 2 cuillères de fond de veau en poudre et laisser refroidir.

**Les gambas :** Décortiquer les queues de gambas et récupérer les têtes pour la sauce.

Placer les queues dans une poêle et les assaisonner de piment d'Espelette et d'un filet d'huile d'olive.

**Les encornets :** Nettoyer les encornets en gardant les tubes entiers.

Bien les rincer et les farcir avec la farce de pied de cochon. Les fermer à l'aide d'un cure-dent.

Assaisonner d'un peu de sel de piment d'Espelette, d'un filet d'huile d'olive.

**La sauce :** Faire colorer les têtes de gambas dans un filet d'huile d'olive avec une carotte et un oignon taillés en brunoise. Ajouter le vin blanc et 1l d'eau.

Cuire 30mn et mixer. Passer au chinois fin, ajouter l'encre et lier avec un peu de maïzena. Réserver.

**Les panisses :** Mélanger la farine de pois chiche, l'eau, une prise de sel, un filet d'huile d'olive.

Lorsqu'il n'y a plus de grumeaux porter doucement à ébullition tout en remuant et en faisant attention que la pâte n'attache pas à la casserole. Mouler aussitôt dans une boîte et laisser refroidir.

Lorsque la panisse est solide, couper des grosses frites de 7cm de long et de 1,5cm de cotés.

Les frire dans un bain d'huile d'olive bouillante pour obtenir des frites bien dorées.

**Finition :** Cuire les encornets au four 7 à 8mn à 180°. Cuire les gambas 2 mn.

Dresser un fond de sauce à l'encre dans 6 assiettes. Poser dessus un encornet puis harmonieusement une gambas et une panisse. Finir avec un brin de thym et quelques gouttes de cuisson d'encornet.