



Ingrédients :

Choisissez des **Encornets entiers** et préparez-les à la main.

- **Pour la farce** : petits légumes : courgettes, pommes de terre, poivrons rouges, tomates, carottes découpés, riz cuit

- **Pour la sauce provençale** : pulpe de tomate, tiges de fenouil, feuilles de basilic, filet d'huile d'olive, épices : paprika & Origan, pincée de sel et poivre du moulin
Un jeu d'enfant... ou presque !

Les Encornets farcis

Poids total 600g

2/3
PERSONNES

20 MIN AU
FOUR À 210°



Les Encornets farcis Briau pourront être accompagnés de riz parfumé ou de quelques pâtes. C'est parti pour un déjeuner rapide et ensoleillé !

Une pêleée de topinambours associée aux encornets donnera une touche d'originalité et de douceur supplémentaire

Vous pouvez même poêler des piquillos farcis dans la sauce des encornets