

Encornets au Piment d'Espelette

Pour 6 personnes :

1,1 Kg d'encornets

1 oignon

2 gousses d'ail

1/2 piment d'espelette séché (selon goût)

Huile d'olive

Sel

1 citron

Quelques brins de persil

Nettoyer et couper les encornets en anneaux assez fins.

Dans une poêle, faire revenir le piment haché dans l'huile bien chaude.

Mettre les encornets à cuire dans cette huile parfumée.

Faire dorer à feu vif. Ajouter l'oignon et l'ail émincé. Saler.

Cuire environ 10 mn. Servir chaud, parsemé de persil haché et arrosé avec le jus de citron.

Les encornets doivent être croustillants.

Super à l'apéro !!!