La recette de Norbert

« Ah le piment d'Espelette, c'est caliente, c'est boisé, c'est finement épicé… et au Pays basque, c'est une institution ! Je vous dévoile cette recette «Terre-Mer» 100 % tradi, qui révèle les saveurs d'Euskadi ! »

Encornet farcis à l'Ossau-Iraty, infusés au piment d'Espelette avec une piperade basquaise

Liste de courses pour 4 personnes

5 encornets entiers plein (350 g)
400 g de veau haché
60 g de chapelure fine
120 g d'Ossau-Iraty
3 g piment d'espelette
4 g de sel fin
6 g de poivre
1 branche de thym
2 feuilles de sauge fraîche

Beurre au piment d'espelette
250 g de beurre doux
10 g de piment d'Espelette

Piperade Basquaise
3 poivrons rouge
400 g de piment doux rouge
3 gousses d'ail
400 g d'oignons
1 bouquet garni
800 g de tomates
10 cl d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin
Piment d'espelette QSP

1/ On commence par la piperade

- Dans une poêle, faites infuser l'huile d'olive avec le piment d'Espelette et les branches de thym

- Pendant ce temps, épluchez les oignons et coupez-les en gros dés (en mirepoix disent les chefs !).

- Faites-les dorer dans l'huile d'olive infusée, en ajoutant l'ail en chemise, légèrement écrasé (oui, oui, on garde la peau !)

- Coupez les poivrons en fines lamelles et les tomates en morceaux.

- Faites mijoter le tout à feu doux, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

2/ On prépare la farce

- Dans un bol, mélangez la viande hachée de veau avec le piment d'Espelette et le fromage Ossau Iraty coupé en petits dés.

- Ajoutez 60 g de chapelure et mélangez bien pour obtenir une farce homogène.

- A l'aide d'une poche à douille, garnissez vos encornets avec cette farce et refermez-les soigneusement à l'aide de petits cure-dents.

- Dans une sauteuse, faites fondre le beurre avec une pointe de piment d'Espelette pour relever le goût.

- Faites revenir les encornets farcis, en les nappant régulièrement de ce beurre parfumé, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

- Disposez vos encornets sur l'assiette préalablement garnie de piperade. Servez chaud et savourez !

Mon petit truc en +

Mon petit truc en +
Si vous trouvez la piperade un peu trop acide, vous pouvez ajouter un petit morceau de sucre.