



Les encornets à la Sétoise !

publié le 18/09/2020

Bonjour à tous.

La recette de cette semaine sera servie jeudi midi en guise de plat de résistance.

CE sera des encornets à la Sétoise !! Une recette à la portée de tout le monde.

Pour cette recette et pour satisfaire nos 300 clients, nous avons besoin de :

25 kg de rondelle d'encornet (frais bien entendu)

1 kg de navet

1 kg de carotte

1 kg de poireau

3 kg d'oignons

0.5 kg d'ail

2 kg de chorizo

3 litres de crème

1 litre d'huile d'olive

1 litre de vin blanc

Faire revenir dans votre huile d'olive bien chaude vos encornets par petite quantité.

Une fois bien revenus débarrasser dans une plaque et faire revenir dans la même poêle vos légumes préalablement découpés en petit morceau. Mouillez avec votre vin blanc y ajouter vos encornets, votre chorizo puis votre crème fraîche.

Laisser cuire un petit quart d'heure sans oublier de saler et poivrer.

ATTENTION : bien choisir son chorizo suivant les goûtscar avec la cuisson le chorizo a plutôt tendance à être de plus en plus fort en goût !!!!

Vous pouvez déguster cette recette avec du riz ou (ce sera notre cas) avec des pommes de terre vapeurs.

Bonne dégustation et à la semaine prochaine.

Le service de restauration.