



## *Encornets sauce tomate*

### *Ingrédients (4-6 pers.) :*

- 500 g d'encornets (frais ou surgelés)
- 2 petites boîtes de sauce tomate (nature ou cuisinée)
- 1-2 oignons et/ou échalotes
- 2-3 gousses d'ail
- sel, poivre, cumin, persil
- 3-4 cuill. d'huile d'olive
- (ratatouille, éventuellement)

### *Préparation :*

Dans un faitout, faire revenir les oignons, échalotes et gousses d'ail émincés avec le persil. Rajoutez les encornets frais ou dégelés égouttés et remuez de temps en temps. Attention de ne pas les faire trop cuire. Ajoutez les deux boîtes de sauce tomate ainsi que les épices et mélangez bien, et laissez mijoter à feu doux.

Afin de rendre les encornets plus moelleux, on peut ajouter de la ratatouille à la préparation.

Accompagnement : riz, pâtes, légumes verts...

