

Encornet à la Languedocienne

Ingrédients pour 4 personnes: une douzaine d'encornets, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive du domaine Olea, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 2 tomates, ¼ de litre de vin blanc, thym, laurier, sel, poivre, une pincée de safran.

Ingrédients pour lier la sauce: 3 gousses d'ail, 1 jaune d'œuf, sel, poivre, 2dl d'huile d'olive, un filet de citron.

Nettoyer les encornets, les couper en tronçons, les jeter dans l'huile d'olive chaude, quand ils commencent à dorer, ajouter les oignons finement hachés. Ajouter les tomates pelées, le vin, les aromates, l'ail l'assaisonnement. Laisser mijoter 30 minutes. Pendant ce temps préparer l'ailloli, piler les gousses d'ail dans un mortier, ajouter un jaune d'œuf, le sel et le poivre, bien mélanger. Verser l'huile d'olive en filet, en montant la sauce comme une mayonnaise, à la fin ajouter un filet de jus de citron. Au moment de servir les encornets, lier la sauce avec 3 cuillérées à soupe d'ailloli.