



Blanquettes d'encornets

Redécouvrez la **blanquette** avec cette version marine aux **encornets**, alliant finesse et originalité. Les tendres morceaux d'encornets mijotent délicatement dans une sauce crémeuse et parfumée, sublimée par une touche de citron et des herbes fraîches. Une recette qui allie terre et mer, pour une explosion de saveurs à chaque bouchée. Surprenez vos convives avec ce plat raffiné, où la tradition se mêle à l'**audace culinaire** !

Les ingrédients pour la recette :

- [800g d'encornets nettoyés](#)
- [5 carottes](#)
- 1 litre de crème liquide entière
- 250g de champignons de paris frais
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- Huile d'olive
- Poivre du moulin
- [Sel fin](#)



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Préparation des légumes :

Épluchez et lavez les **carottes**, puis coupez-les en rondelles fines pour une cuisson rapide. Lavez les **champignons de Paris** et coupez-les en quatre.

Préparation des encornets :

Coupez les **blancs d'encornets** en anneaux de 3 à 5 mm d'épaisseur, selon leur taille. Égouttez-les bien en les enveloppant dans un **linge propre**.

Cuisson des légumes :

Dans un sautoir ou une casserole basse, faites chauffer un filet d'huile d'olive. **Ajoutez** les carottes et faites-les revenir pendant 5 minutes. Assaisonnez avec du sel fin et du poivre du moulin. Ajoutez ensuite les champignons de Paris, assaisonnez à nouveau, et **prolongez** la cuisson de 5 minutes supplémentaires. Réservez les légumes dans une assiette.

Cuisson des encornets :

Dans le même récipient, ajoutez un filet d'huile d'olive et faites revenir les anneaux d'encornets pendant 5 minutes. **Assaisonnez de sel et de poivre**. Incorporez ensuite les carottes et les champignons revenus. Mélangez bien et assaisonnez à nouveau si nécessaire.

Ajout de la crème :

Versez la crème liquide sur les encornets et mélangez bien. **Portez** à ébullition et laissez cuire pendant 5 minutes.

Liaison de la sauce :

Délayez la maïzena avec 3 cuillères à soupe d'eau, puis versez cette préparation dans la sauce. Mélangez bien. Arrêtez la cuisson aussitôt après l'ébullition.

Service :

La gourmandise culinaire

Servez chaud, accompagné de riz ou de pâtes fraîches. **Bon appétit !** Cette blanquette d'encornets est un plat simple et savoureux, parfait pour ceux qui aiment le goût de la mer avec une touche crémeuse.