

## Haricots coco aux encornets

### ***Ingrédients pour 4 personnes***

- 700 g d'encornets (1 encornet entier pèse 200 g environ)
- 500 g de haricots écosés (environ 150 g/personnes) qui auront trempé la veille
- Quelques brins de thym et une feuille de laurier
- Du persil, du basilic
- 1/3 de verre de vin blanc

### ***Pour la sauce***

- 1 oignon rouge
- Huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- Du persil, du basilic
- 1 c à c de piment d'Espelette

### ***Pratique***

#### ***Préparer la sauce***

- Peler et couper l'oignon et l'ail en très petits morceaux
- Laver le persil, le basilic et coupez-les très finement
- Dans un bol, mettre l'ail, l'oignon, le persil, le basilic, le piment, arroser le tout d'huile d'olive

#### ***Préparation des haricots***

- Faire cuire les Haricots dans une casserole remplie d'eau bouillante avec le thym et le laurier pendant 25 minutes à 30 minutes, saler en fin de cuisson.
- Egouttez et assaisonnez-les de suite avec la sauce

#### ***Préparation des encornets***

- Nettoyer les encornets, les vider en tirant sur la tête, couper raz au niveau des yeux, tirer de nouveau, éviter de percer la poche d'encre ... et vider le corps de l'encornet.
- Passer le tout sous l'eau et bien rincer. Egoutter et essuyer-les
- Couper chaque encornet en lamelles de 4 morceaux, laisser les tentacules tel quel (toute cette partie peut se faire bien en avance)
- Au dernier moment, faire chauffer 3 c à s d'huile d'olive dans une poêle, ajouter les encornets, les faire revenir à feu vif, jusqu'à ce qu'il n'y a plus d'eau et qu'ils sautent !!!
- Déclasser le suc avec le vin blanc, et laisser réduire
- Les ajouter chaud aux haricots