

## Encornet ou sèche à l'Américaine

Fondre 1 oignon, 1 gousse ail pressée.

Ajouter encornets ou sèches + vin blanc  
environ  $\frac{1}{2}$  litre +  $\frac{1}{2}$  pack coulis  
de tomate + ~~1~~ piments oiseau sec.

Sel poivre - thym 1 feuille laurier -

Cuire en casserole 1 heure 20.

+ Paprika ?

+ Herbes de provence

P.S. Faire des lanielles d'encornet  
ou sèche.

x Pour la tielle.

pareil mais pas vin blanc et le  
pack sauce tomate en entier.

Finir avec une sauce épaisse.