

SEICHES A LA ROUILLE



Préparation et cuisson : 1 heure 30 environ

Pour 4 personnes :

- 1 kg de blancs de seiches
- 1 oignon
- 2 ou 3 cuillerées d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc
- Sauce tomate épicée
- Sel, poivre
- 1 gousse d'ail
- Bouquet garni
- 1 poivron rouge
- 2 jaunes d'oeuf

Prenez un kilo de blancs de seiches, coupez-les en petits rectangles et faites-les suer pendant deux ou trois minutes dans une casserole sans matière grasse.

Egouttez-les soigneusement et gardez le jus de cuisson.

Faites roussir un oignon dans deux ou trois cuillères d'huile d'olive, ajoutez les seiches puis un verre de vin blanc sec, un bouquet garni et puis un grand verre de sauce tomate bien épicée préparée à part , terminez par le jus de cuisson des seiches.

Faites cuire à feu modérée pendant une heure après avoir salé et poivré.

Préparez un bon aïoli en pilant dans un mortier une gousse d'ail et un morceau de poivron rouge, ajoutez deux jaunes d'œuf cru et un peu de sel, tournez le pilon en versant goutte à goutte de l'huile d'olive sans jamais vous arrêter de tourner jusqu'à ce que vous obteniez une mayonnaise épaisse .Au moment de servir, nappez les seiches que vous aurez retirées du feu avec l'aïoli

Présentez en même temps le riz créole.

Vin blanc sec.