

Spaghettis à l'encre de seiche

(recette inspirée des Carnets de Julie)



Ingrédients(pour 4 personnes) :

300 g de spaghetti

500 g de **blanc de seiche** ou de calmar

2 ou 3 sachets d'**encre de seiche**

1 **oignon**

2 gousses d'**ail**

100 g de **coulis de tomate**

20 cl de **vin blanc sec**

huile d'olive

1/2 bouquet de **persil**

1,5l de **bouillon de poisson**

beurre

sel poivre

Préparation :

- Dans une sauteuse, faire revenir à l'huile d'olive l'oignon émincé (à couvert) puis l'ail.
- Quand ils sont cuits, ajouter les morceaux de seiche ou de calmar et 30 g de beurre.
- Ajouter l'encre
- Laisser cuire demi-heure à feu doux
- Ajouter le vin blanc, un verre de bouillon, la tomate, la moitié du persil haché..
- Laisser encore 30 mn à feu doux
- Pendant ce temps cuire les pâtes dans le bouillon un peu salé.
- Les égoutter en gardant du bouillon au cas où ce serait trop sec
- Et les verser dans la préparation en soulevant bien pour bien les imprégner du mélange à l'encre.
- Saupoudrer du reste de persil au dernier moment