

Seiche à la rouille façon sétoise



Pour 6 personnes :

- 1,200 kg de lamelles de seiche décongelées
- 2 oignons
- 1 carré de chocolat noir à pâtisser (facultatif)
- 1 boîte de purée de tomates (500 g)
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1/4 l de vin blanc
- Thym, laurier

Après avoir nettoyé les lamelles de seiche ou encornets, coupez en menus morceaux, mettez dans une casserole avec une goutte d'huile, faites rendre l'eau à la seiche jusqu'à évaporation complète.

Lorsque les morceaux sont dorés, faites roussir ensemble ail et oignons hachés fins, ajoutez 1 bouquet de thym et laurier, la tomate, le carré de chocolat, le vin blanc et laissez mijoter un moment (60 min environ).