

l'épicerie de bruno

Quelques suggestions avec l'encre de seiche ...

Risotto à l'encre de seiche

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Marché pour 4 personnes

2 gousses d'ail, 1 oignon, 200 à 300g de seiches nettoyées, 1 verre de vin blanc, 1 bouillon cube, Huile d'olive

A l'épicerie de bruno

2 doses de 4g d'encre de seiche, 4 ou 5 poignées de riz Carnaroli, poivre noir du Kerala fraîchement moulu

La Recette

Faire revenir dans une poêle les gousses d'ail écrasées (enlever le germe) et l'oignon haché dans l'huile d'olive.

Découper en petits morceaux les seiches puis les mettre dans la poêle.

Faire revenir en ajoutant le vin blanc et l'encre de seiche.

5 minutes après ajouter le riz. Faire cuire lentement en ajoutant le bouillon cube.

Laisser cuire 20 minutes avant de servir assaisonner avec du poivre fraîchement moulu. Ceux qui aiment le piment peuvent en mettre dans le bouillon.

Servir dans un plat chaud.

