

Blanc de seiche à la sauce chorizo



Pour 8 personnes :

- 1 blanc de seiche d'environ 200 gr
- 2 oignons
- 5 gousses d'ail
- 800 gr de tomates pelées en dés (2 boîtes)
- 1 petite boîte de concentré de tomates (70 gr)
- 200 gr de chorizo
- 3 poivrons (1 de chaque couleur)
- 30 cl de vin blanc
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- sel/poivre

Mise en œuvre

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Laver et détailler les poivrons
3. Éplucher puis émincer les oignons.
4. Éplucher les gousses d'ail, puis les hacher.
5. Couper le chorizo en rondelles ou morceaux
6. Faire chauffer l'huile d'olive dans un faitout. Y faire suer les oignons avec l'ail sans colorer.
7. Ajouter le concentré de tomates puis mélanger 3 minutes à feu doux. Ajouter les tomates pelées en dés puis laisser cuire 5 minutes.
8. Pendant ce temps, couper le blanc de seiche en carrés de 5 cm.
9. Ajouter la seiche dans le faitout, le vin blanc, le chorizo, ainsi que le laurier et le thym.
10. Ajouter les poivrons dans le faitout.
11. Porter à ébullition, couvrir puis laisser cuire 1 heure à feu doux.
12. Assaisonner de sel et de poivre 10 minutes avant la fin de cuisson (attention si vous utilisez du chorizo fort).
13. Servir aussitôt.

Bon régal 😊

