

Petites seiches farcies sauce anisée, riz avec ses banderilles de spaghettis

Pour 6 personnes

1 kg de petites seiches nettoyées

Ingrédients pour la farce :

400 g de longe de porc dans le filet

400 g de basse côte de boeuf

1 tranche de mie de pain

1 oeuf

1 gousse d'ail écrasée

2 cuillères à café de persil ciselé

Sel, poivre

Pour l'accompagnement

12 spaghettis

150 g de riz

Ingrédients pour la sauce :

2 oignons

2 gousses d'ail

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

125 g de concentré de tomates

25 cl de vin blanc sec

12 cl d'alcool de pastis

40 cl d'eau

1 cuillère à café de thym

1 morceau de sucre

Piment d'Espelette

Préparation :

La veille, passer la viande au hachoir ou employer de la viande hachée (saucisse, steak)

La mettre dans un saladier avec l'oeuf, la mie de pain trempée ramollie dans l'eau et essorée, l'ail, le persil, le sel et le poivre.

Bien malaxer.

Mettre cette farce dans une poche

à douille et remplir les seiches. Fermer avec une pique en bois. Réserver.

Dans une sauteuse chauffer l'huile, y faire dorer les seiches.

Réserver.

Rajouter un peu d'huile, faire revenir les oignons et l'ail détaillés en petits cubes.

Lorsqu'ils sont bien blonds ajouter le concentré de tomate, le vin, le pastis, l'eau, le thym, le morceau de sucre, le sel, le poivre, le piment d'espelette. Faire cuire 30 minutes.

Ajouter les seiches, cuire 15 minutes. Réserver toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, enlever toutes les seiches, les réserver. Faire cuire la sauce 45 minutes à feu doux : elle doit napper la cuillère.

Au moment de servir, remettre les seiches, chauffer 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Servir avec du riz et des banderilles de spaghettis cuits 10 minutes au four à 180 °