

Cuisine en mer

Rata à la mode de l'île d'Yeu

Pour 2 personnes
2 gros blancs de seiche
nettoyés avec éventuellement
les tentacules
une dizaine de petites
pommes de terre grenaille
- 100 g de bigorneaux
- 100 g de lardons
- 1 verre de vin blanc sec
(Muscadet)
- 2 gousses d'ail
- une grosse poignée de persil
- bouquet garni (pour les
bigorneaux)
- beurre
- sel, poivre



La préparation :

Découpez les blancs de seiche bien nettoyés en lanières épaisses puis en gros dés ; réservez.

Remplissez une casserole d'eau salée, ajoutez un bouquet garni et à l'ébullition ajoutez les bigorneaux ;

comptez 5 mn après l'ébullition puis retirez du feu et versez dans un égouttoir ; réservez.

Hachez l'ail avec le persil.

Dans une sauteuse mettez à blondir une grosse noix de beurre, faites-y revenir les petits lardons puis ajoutez les dés de seiches ; mélangez régulièrement pendant 5 minutes puis ajoutez les pommes de terre ;

Continuez à mélanger à la cuillère en bois pendant quelques minutes le temps que le tout prenne couleur puis ajoutez le hachis d'ail et de persil ; mouillez avec de l'eau et le verre de vin blanc de manière à recouvrir le tout ; salez, poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure en mélangeant régulièrement ; si vous jugez qu'il n'y a pas assez de sauce, rajoutez un peu d'eau ou de vin blanc.

Profitez du temps de cuisson pour décoquiller les bigorneaux : c'est un peu long !

5 minutes avant la fin de cuisson du rata, ajoutez les bigorneaux décortiqués et réchauffez quelques minutes.