

Blanquette de Margates

Pour 8 personnes

1.5kg de seiche
25 cl de cidre brut
25 cl de pineau blanc des Charente
50 cl de crème liquide
1 poireau émincé finement
4 carottes coupées en rondelles fines
2 gousses d'ail
Sel et poivre

Faire revenir le poireau, les carottes et l'ail écrasé dans de l'huile d'olive.
Ajouter le cidre et le pineau, faire bouillir 5 minutes et ajouter la crème.
Rajouter enfin la seiche détaillée en morceaux.
Saler et poivrer et laisser cuire 3 bonnes heures à feu doux.
Servir avec du riz ou des pommes de terre vapeur.

Jacky GRONDIN