

Mini lasagne noire au ragoût de seiche



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 300 ml
- Ail 1 gousse
- Encre de seiche 2 sachets
- Farine 400 g
- Œufs 4
- Poivre à discrétion
- Seiche 1 pas trop grande (240g)
- Sel
- Vin blanc 1 verre

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Diluer l'encre de seiche directement dans les œufs et pétrir les ingrédients pour la pâte. Étaler la pâte, pas trop fine, et former des carrés d'environ 15 cm de côté, les faire bouillir dans une grande quantité d'eau salée et réserver.

Couper la seiche en tout petits dés et les faire rissoler dans une poêle avec de l'huile et de l'ail haché. Une fois les dés rissolés, arroser avec le vin blanc et laisser cuire avec **Pomì coulis de tomates**, enfin, ajuster le sel et poivrer abondamment.

Composer le plat en alternant une couche de pâtes et une cuillère à soupe abondante de ragoût de seiche.