



---

## **ARROZ NEGRO – RIZ A L'ENCRE DE SEICHE**

---

### **Ingrédients pour la recette**

#### **Poissons et riz**

- 300 g de seiche
- 200 g de calamar
- 500 g de coques
- 500 g de crevettes
- 500 g de moules
- 2 sachets d'encre de seiche congelé, ou garder les poches d'encre des calamars et seiches
- 500 g de riz bomba (en vente sur [monepicerieespagnole.fr](http://monepicerieespagnole.fr)) ou riz arborio pour risotto
- Huile d'olive
- Safran, ou spigol ou épices paella (en vente sur [monepicerieespagnole.fr](http://monepicerieespagnole.fr))

#### **Sofrito**

- 1 kg tomates pelées ou une boîte de tomate frito de « Los Palacios » (en vente sur [monepicerieespagnole.fr](http://monepicerieespagnole.fr))
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Persil
- 300 g de poivrons rouges

#### **Ingrédients pour le fumet et l'alioli**

- Déchets de calamars, crevettes, seiches et lotte, jus de cuisson des coquillages.
- 10 cl de cognac
- Persil frais
- Céleri
- Carotte
- Poireau
- Grains de poivre noir
- Sel

#### **Ingrédients pour l'alioli**

- 60 ml de lait
- 120 ml d'huile, moitié olive moitié tournesol
- 1 dent d'ail

Monter comme une mayonnaise, au fouet ou au mixer plongeant ou au bol mixer.



## Préparation du fumet

- Pour faire le fumet, nous allons commencer par faire sauter les déchets dans un peu d'huile et les écraser pour qu'ils libèrent tout le jus.
- Une fois qu'ils ont libéré le jus, ajoutez un peu de cognac et flambez-le.
- Ajoutez les légumes finement hachés, de cette façon ils libéreront plus de saveur.
- Ajoutez l'encre de seiche
- Couvrez d'eau, ajoutez le persil et les grains de poivre et laissez cuire 20 minutes à feu très doux. Ensuite, nous passons au chinois, retirons et mettons de côté. Pour dégager plus de goûts, selon la concentration de mon fumet, il m'arrive parfois de tout mixer ou écraser pour extraire toutes les saveurs.

## Préparation

- Pelez ail et oignons, émincez finement,
- Coupez grossièrement les tomates
- Dans la poêle à paella versez l'huile d'olive, et faites revenir poivrons, ail, oignons, faites rissoler 10 minutes.
- Faire ensuite frire tous les fruits de mer dans ce sofrito laisser cuire 10 mn
- Ajouter ensuite le riz et faire revenir
- Couvrez avec le fumet contenant déjà l'encre de seiche et laisser cuire 15/20 mn vérifier le point de cuisson de votre riz
- Lorsque le riz est cuit, laissez-le reposer quelques 5 minutes et dégustez.

## Service

Soit à l'assiette avec un tranche de citron en déco, soit directement dans la poêle à paella posée sur la table.

La dégustation se fera avec un peu d'ailloli que chacun mélangera à son riz selon son gout. Mais l'ailloli est essentiel il change tout le gout et l'onctuosité de la recette.

## ASTUCES

Il est impératif de décortiquer tous les ingrédients afin de ne pas avoir à utiliser ses doigts, l'encre tâche beaucoup.

De même acheter des serviettes en papier de qualité ce sera toujours mieux que d'avoir à détacher vos jolies serviettes blanches.

L'ailloli ne contenant pas d'œufs vous pourrez le conserver au réfrigérateur au moins 2 semaines et l'utiliser pour plein de plats, patatas alioli par exemple.