

DAUBE DE SEICHE

1 kg de seiches

8 carottes

4 branches de céleri

8 champignons de Paris

4 pommes de terre

16 olives dénoyautées

1 gros oignon, 1 gousse d'ail

Persil, thym, romarin,

1 verre de vin rouge

Huile d'olive, 1 verre d'eau, sel, poivre.

Nettoyez les seiches, coupez-les en lamelles

Dans une cocotte-minute, faites revenir dans l'huile d'olive, l'oignon, l'ail, le persil, les carottes, le céleri et les champignons coupés en dés.

Ajoutez les seiches, faites roussir doucement, puis ajoutez les pommes de terre, les olives et les herbes. Salez et poivrez.

Arrosez de vin rouge et d'eau.

Fermez la cocotte et laissez cuire 10 mn à partir du chuchotement de la soupape.