

Rouille de calamars à la sèteoise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
11963	Lamelles d'encornet géant	2 Kilo
277566	Soupe de poisson 1 kg	1 Kilo
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	200 Gramme
14029	Oignons en cubes 2,5 kg	100 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	50 Gramme
49448	Mayonnaise 5 L	100 Gramme
	Huile d'olive, sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire revenir l'oignon, la moitié de l'ail et les lamelles de calamars pendant 5 minutes.
- 2 Ajouter la tomate et la soupe de poisson et laisser mijoter une heure à feu doux.
- 3 Mélanger la mayonnaise avec le reste d'ail et lier au dernier moment.
- 4 Accompagner de riz ou de pommes de terre vapeur.