



Cuisine tunisienne

Sépias au riz

Ingrédients pour 6 personnes

500 grammes de petites seiches (sépias)

5 gousses d'ail

1 Oignon

Huile d'olive

1 branche de fenouil

2 tomates

1 grosse pincée de safran

1 petit peu d'harissa

1 feuille de laurier

1 Citron

Quelques câpres et quelques olives noires entières ou en morceaux

Piment rouge doux et sel

125 grammes de riz

Préparation

Nettoyez bien les seiches, les couper en petits morceaux et jetez-les dans une casserole avec un peu d'huile bouillante, faites-les revenir avec l'ail pilé, l'oignon coupé en petits morceaux, le fenouil et les tomates épépinées.

Couvrez d'eau puis ajouter le safran, l'harissa, le laurier, du poivre et du sel.

Laissez mijoter une bonne heure avec couvercle.

30 minutes avant de servir, mettez le riz dans la sauce.

Ajoutez le jus d'un citron et servez en décorant avec les câpres et les olives.

Cuisson 1 heure