

Sèche à la rouille

Pour 6 personnes : 1.5 kg de sèche, 1 oignon et demi, 2 tomates pelées et épépinée, 2 feuilles de laurier, 2 gousses d'ail pilées, 2 verres de vin blanc, 1 œuf, huile d'olive et huile de tournesol et un œuf + ail pour la mayonnaise



- Dans une grande casserole faire revenir les blancs de sèche coupés en petits morceaux de manière à leur faire rendre leur jus.
- Réaliser une sauce tomate avec l'huile d'olive, l'oignon émincé, le sel et le poivre. Bien faire revenir.
- Ajouter les tomates, la feuille de laurier et l'ail. Bien remuer.
- Mettre le vin blanc et un peu d'eau si nécessaire. Contrôler l'assaisonnement.
- Y ajouter la sèche.
- Laisser cuire 30 mn.
- A part, réaliser un aioli

Au moment de servir on peut : Soit servir la sèche dans la sauce et proposer l'aioli à part, soit ajouter l'aioli à la sèche avant de servir.