

# La recette d'Adriano Massa, chef du B comme Bistrot

Au menu aujourd'hui, *une carbonara de seiche aux pâtes maison à l'encre de seiche*, une recette proposée par Adriano Massa, chef du *B comme Bistrot* à Arès.

## 1. Pâtes fraîches

- Mélanger 100 gr de farine avec un œuf entier.
- Ajoutez l'encre de seiche
- Laisser reposer la pâte quelques minutes au frigo entourée d'un film plastique

## 2. La seiche

- Couper les blancs de seiches en fines lamelles
- Faire revenir à la poêle avec de l'huile chaude et des herbes de Provence
- Fumer avec un peu de vin blanc

## 3. La carbonara

- Battre un œuf entier et un jaune d'œuf
- Ajouter une généreuse cuillère de parmesan

## 4. Cuisson des pâtes

- Plonger les pâtes dans l'eau en ébullition
- Laisser cuire 2 ou 3 minutes

## 5. Assemblage

- Verser les pâtes dans la poêle avec la seiche et un peu d'eau de cuisson
- Une fois que le tout est bien chaud, éteindre le feu et ajouter l'appareil à carbonara
- Mélanger jusqu'à ce que l'œuf devienne crémeux
- Servir dans une assiette

- Râper un peu de zeste de citron jaune

Bon appétit !

Retrouvez l'ensemble des restaurateurs du Bassin d'Arcachon sur l'application mobile gratuite :

Apple : <https://apps.apple.com/fr/app/bassin-darcachon/id409095527>

Android : <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.youteam.sibav2&hl=fr>