

# SEICHES CROUSTILLANTES À L'AIL ET AU GINGEMBRE

PAR ANDRÉ ET TOMMY SHAN

## INGRÉDIENTS

500 g de seiche coupée en petits morceaux  
200 g de farine  
Sel et poivre  
Huile d'arachide pour friture  
Ail et gingembre hachés  
Ciboulette

## DÉVELOPPEMENT DE LA RECETTE

Laisser macérer les seiches dans un mélange de sel et poivre pendant 15 mn puis les enrober de farine et les faire frire dans l'huile.  
Réserver.

Dresser les seiches dans une assiette avec la sauce ail et gingembre obtenue en faisant rissoler à petit feu le gingembre et l'ail émiettés.

Dresser avec la ciboulette.



## ACCORD MINÉRAL...

Les seiches sont coupées en dés et présentées en petites croquettes.

La texture croustillante de la pâte et le moelleux du fruit de mer sont transcendés par la vivacité de ce Barsac 2004 du château Climens. L'appellation au sous-sol calcaire donne une minéralité et une note exceptionnelle de fraîcheur à l'ensemble.

La cuisson de l'ail et du gingembre, hachés et saisis à vif dans l'huile, leur a ôté l'agressivité et leur piquant habituel et le vin y déploie sa minéralité un peu acide. Les deux vont et viennent de manière très harmonieuse. Un peu comme une danse où chacun permettrait à l'autre de se mettre en valeur...

*Château Climens*