



## Linguine à l'encre de seiche

### 4 à 5 personnes

500 gr de linguine à l'encre de seiche  
400 gr de petits calamars  
8 à 10 sachets d'encre de seiche  
1 cuillère à soupe de beurre  
Huile d'olive  
Sel et poivre

### Préparation

- Dans un centimètre d'eau, diluer sur le feu l'encre de seiche avec le beurre, chauffer doucement, saler et poivrer. Réserver
- Dégeler les calamars, les égoutter et les sécher  
Les poêler rapidement dans un peu d'huile d'olive, saler et poivrer. Réserver
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps indiqué sur le paquet
- Mélanger les pâtes avec l'encre de seiche sur le feu
- Déposer les calamars chauds sur les pâtes

(vous pouvez remplacer les calamars par des scampi)

**Bon appétit !**

**Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four**