



LE RATA DE MARGATTES

Heuuu... RATA DE MARGATTES ? Oui ! Rata de margattes ! QUESACO ? Décortiquons ensemble : le rata est un ragoût, la margatte est de la seiche (oui c'est comme ceci qu'on l'appelle par ici). Vous avez donc bien compris, le rata de margattes est un ragoût de seiches.

Un produit de la côte vendéenne

La margatte est un mollusque que l'on assimile souvent à l'encre noir qui tâche. Et bien sachez qu'elle le déploie uniquement pour se protéger ! Elle est historiquement pêchée au large des côtes vendéennes et notamment de l'île d'Yeu. Vous savez, l'île que l'on voit quand on se promène sur l'esplanade de Saint-Jean-de-Monts sous le soleil.



La mer, une mère, une recette

Jeannine Chevrier et Simone Arnaud sont toutes les deux habitantes et natives du pays montois. Elles se plaisent à raconter leurs souvenirs d'enfance... Leurs pères qui partaient à la pêche aux seiches et qui en revenaient les bras chargés... Et leurs mères qui faisaient mijoter les margattes... une odeur d'iode et de sel qui venait délicieusement chatouiller leurs narines.

« la seiche c'est un produit de notre région ! » raconte fièrement Jeannine.

Jeannine se souvient aussi que le moment le plus drôle était la flambée au cognac de la seiche dans sa cocotte ! Une technique que sa maman maîtrisait parfaitement ! Jeannine était toujours aussi impressionnée par toutes ces flammes qui jaillissaient dangereusement de la cocotte. Ces deux montoises dynamiques ont ainsi fait voyager le chef Alexandre Cateano du Glajou dans leurs souvenirs marins en se rendant dans ses cuisines pour cuisiner un vrai rata de margattes de la région.



Le rata de margattes d'Alexandre...

Le Glajou est un restaurant situé en plein coeur du marais. Quand son chef Alexandre Cateano en a repris les rênes, il a eu la volonté d'en perpétuer son histoire, en travaillant des produits régionaux autour de spécialités maraîchines. Dans cette continuité, il a décidé de revisiter le rata de margattes de Jeannine et Simone autour de saveurs qui sauront vous surprendre. Le plat tordra le cou à plusieurs préjugés sur le fondant de la seiche... la clé du succès pour une seiche moelleuse et fondante c'est un savant mélange de patience et de long mijotage.

La Recette de Jeanine et Simone

Ingrédients : Seiches, carottes, tomates, pommes de terre, thym, laurier, oignons, farine, beurre

Réalisation :

- Couper les seiches en morceaux (le blanc, les tentacules)
- Faire suer les seiches dans une poêle jusqu'à leur coloration
- Placer dans la cocotte les légumes (sans les pommes de terre) et les seiches
- Verser le cognac et faire flamber
- Ajouter de l'eau
- Ajouter thym et laurier
- Laisser mijoter environ 45min
- Faire cuire les pommes de terre à part et les ajouter à la préparation en fin de cuisson