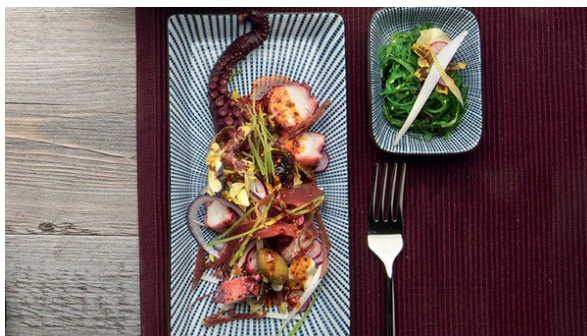


Salade de poulpe à la grecque, cebo et orchidée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
245220	Tentacule de poulpe cuit 170/330 g	1 Kilo
196170	Jambon ibérique de Cebo 24 mois chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	250 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	300 Gramme
	Radis	100 Gramme
	Oignon rouge	200 Gramme
	Olives vertes et noires	100 Gramme
	Algues wakamé marinées	1 Kilo
	Paprika	40 Gramme
	Sel et poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Émincer les tentacules de poulpe. Ajouter le jambon, les radis, les oignons et les olives vertes et noires
- 2 Préparer une huile d'olive au paprika. Réserver
- 3 Préparer une julienne de pois gourmands juste blanchis
- 4 Passer au dressage. En finition, ajouter un filet d'huile d'olive au paprika

Salade de poulpe à la grecque, cebo et orchidée

Idée de substitution et astuce du Chef



Vous pouvez remplacer le poulpe par un cocktail de fruits de mer. Pour cette recette, il est important de garder le mélange de produits crus et croquants. Cela renforcera la touche moelleuse et savoureuse du poulpe.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid