

Duo de Gyoza et poulpe vinaigrette aux fruits de la passion



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
245220	Tentacule de poulpe cuit 170/330 g	50 Gramme
294780	Ravioli Gyoza tori au poulet 20 g	60 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	5 Gramme
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	20 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	20 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	5 Gramme
	Fruit de la passion	1 Pièce
	Cresson	40 Gramme
	Algues wakamé	40 Gramme
	Moutarde	10 Gramme
	Sel, poivre, huile d'olive, sauce soja et miso poudre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation le poulpe puis le faire mariner dans un mélange de fruits de la passion, d'échalote, de persil et d'huile d'olive (sauce d'accompagnement). Saler et poivrer.
- 2 Faire cuire les raviolis gyoza à la poêle puis les déglacer à l'eau. Assaisonner et réserver.
- 3 Récupérer une partie de la marinade des poulpes puis mixer avec de l'huile d'olive et de la moutarde.
- 4 Pour le montage, mélanger le cresson et la sauce d'accompagnement puis déposer les raviolis gyoza, les morceaux de poulpe, les cubes de mangue et les tomates cerises.
- 5 En finition : déposer des algues wakamé.

Duo de Gyoza et poulpe vinaigrette aux fruits de la passion

L'astuce du chef



Le poulpe cuit peut être utilisé à chaud mais il ne faudra pas monter au dessus de 75°C à cœur.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid