

Poulpe aïoli de curry breton, poêlée de cœur de fenouil, artichaut, tomate confite



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.3	Artichauts antipasto à l'huile d'olive en boîte 4/4 DEMETRA	0098607
0.5	Coeurs de fenouil en boîte 5/1 DELICES DU JARDINIER	0043286
0.05	Curry Breton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0181531
0.4	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
2 pièces	Jaunes d'œufs	~
0.03	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
2 kg	Tentacules de poulpe	~
0.2	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

- 1 Faire cuire les tentacules de poulpe au four vapeur environ 1h30 selon la taille.
- 2 Pour l'aïoli, séparer le jaune des blancs d'œufs, mettre le jaune d'œuf, le sel et l'ail écrasé dans un petit bol, puis monter à l'huile d'olive comme une mayonnaise et y ajouter le curry breton.
- 3 Dans un sautoir, faire revenir les artichauts, les tomates confites, le fenouil coupé en lanière et assaisonner.
- 4 Au moment de l'envoi, faire colorer le poulpe dans une poêle avec du beurre. Disposer dans le fond de l'assiette l'aïoli, les légumes et le poulpe, puis quelques pluches d'aneth.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Sauvignon blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FONTEY