

## Poulpe à la galicienne, aux pimentons de la Vera, pomme de terre smashed



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722
PM	thym	~
PM	sel maldon	~
0.25	Huile d'olive vierge extra Sybaris en bouteille 500 ml BORGES	0203465
5 PCE	Carotte	~
3 PCE	Oignon	~
2.5 kg	Poulpe (entier ou gros tentacules)	~
30 PCE	Pomme de terre roseval moyenne	~
1 PCE	Bouquet garni	~
1 PCE	Tête d'ail	~
0.05	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	~
0.02	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	~
PM	Sel et Poivre	~
0.5	Persil plat	~

### Étapes de préparation

- 1 48 à 72 heures avant la préparation de cette recette, il est recommandé d'attendrir la chair de poulpe en la congelant.
- 2 Préparer un court bouillon en portant à ébullition un grand volume d'eau dans un

- 2 rondou, agrémenté d'un bouquet garni, des carottes pelées et coupées en 2 et de l'oignon pelé.
- 3 Plonger la chair de poulpe dans le bouillon et la faire cuire pendant 1h30, selon la taille de la pièce. Une vérification à l'aide d'une aiguille à brider ou une pointe fine de couteau est nécessaire. Elle doit pouvoir s'y enfoncer assez facilement.
- 4 En fin de cuisson égoutter et réserver.
- 5 Pendant la cuisson du poulpe, préparer les pommes de terre en les lavant à grande eau. Les plonger dans un grand volume d'eau salée et porter le tout à ébullition (l'utilisation du court bouillon est envisageable, si les deux cuissons sont dissociées et que l'on souhaite corser la recette des pommes de terre). Laisser cuire jusqu'à rendre les pommes de terre assez fondantes.
- 6 Préparer la sauce en mélangeant le sel, un peu de poivre du moulin, la purée d'ail, le jus de citron et le pimenton de La Vera dans l'huile d'olive.
- 7 Lorsque les pommes de terre sont cuites, les placer sur une plaque à pâtisserie et une feuille de papier cuisson. Les écraser grossièrement en appuyant dessus et en faisant éclater la peau et la chair. Les arroser d'une partie de la sauce, les saupoudrer de thym et les enfourner 30 à 35 minutes à 220°C. Elles doivent devenir croustillantes à l'extérieur et rester fondantes à l'intérieur.
- 8 Pendant cette cuisson, découper les tentacules de poulpe en tronçon d'1 cm environ et les répartir sur la plaque des pommes de terre. Arroser du reste de sauce et finir la cuisson ensemble. Compter 15 minutes pour le poulpe environ.
- 9 Dresser les morceaux de poulpe et les smashed potatoes sur une belle assiette. Arroser d'un peu du jus de cuisson, ou de sauce s'il en reste et saupoudrer d'un peu de fleur de sel ou de sel salish, de pimenton de la Vera et de persil fraîchement haché.