

# Tapas pulpo al limon



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
245220	Tentacule de poulpe cuit 170/330 g	50 Gramme
	Blanc de poireau	10 Gramme
	Fumet de poisson	0.1 Litre
	Citron jaune	3 Pièce
	Olives vertes	20 Gramme
	Tapenade d'olives noires	10 Gramme
	Fleur de sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre le poulpe en décongélation préalable à 0/+3°C 24h avant l'utilisation dans son emballage sous vide d'origine.
- 2 Faire chauffer un fumet de poisson citronné, puis y faire chauffer quelques instants le poulpe tronçonné.
- 3 En sortie de bouillon, assaisonner de fleur de sel et de poivre et saupoudrer de julienne de blancs de poireaux.
- 4 Servir avec une tapenade d'olives noires et olives vertes.

Il est important de ne pas monter trop haut en température (max 80°C) le poulpe cuit, sinon le produit sera dur et élastique, et perdra ses saveurs.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid