

Poulpe grillé au mélange chimichuri



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Chimichurri Pampeano en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0196263
0.2	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
PM	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722
0.1	Jus de citron en bouteille 1 L LEMONDOR	0051266
0.2	Vinaigre de cidre en bouteille verre 1 L BEAUFOR	0012318
0.08	Fumet de poisson Premium à texture en pâte en pot 630 g CHEF	0003155
PM	Sel fin de mer en boîte 750 g LA TABLEE	0198421
PM	Poivre blanc de Sarawak en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0235463
2 PCE	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
0.05	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
2 kg	Poulpe entier	~
0.1	Echalote	~
1	Persil plat	~
3 PCE	Citron jaune non traité après récolte	~
2 PCE	Piment rouge frais	~

Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre le bouillon de légumes avec un peu de fumet de poisson en pâte.
- 2 Cuire les poulpes à petite ébullition pendant 1h à 1h30. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit s'enfoncer facilement.
- 3 Egoutter le poulpe et le laisser refroidir à température ambiante. Ensuite, le couper en morceaux.
- 4 Ciseler finement le persil plat et le piment frais.
- 5 Dans un bol :
Mélanger le jus de citron pressé (1 citron jaune) avec le vinaigre de cidre, l'échalotte finement ciselée, le paprika fumé, le sel et le poivre, puis le mélange chimichurri. Ajouter petit à petit l'huile d'olive tout en mélangeant doucement. Ajouter la purée d'ail ainsi que le piment et mélanger.
- 6 Dans un poêle chaude avec de l'huile d'olive ou sur un grill, marquer les morceaux de poulpe.
- 7 Répartir les morceaux de poulpe dans des assiettes de service. Les arroser de sauce chimichurri ainsi que le jus d'un citron frais. Y ajouter le persil ciselé puis servir.