

Carpaccio de poulpe sauce thaï aux graines de grenade



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
245220	Tentacule de poulpe cuit 170/330 g	1 Kilo
280713	Parmigiano Reggiano copeaux AOP 30% MG 500 g	60 Gramme
	Grenade	1 Pièce
	Salade de mesclun	100 Gramme
	Sauce thaï	35 Centilitre
	Fleur de sel, poivre du moulin	PM

Etapas de préparation

- 1 Décongélation des poulpes dans leur sous vide d'origine en chambre froide positive pendant 24/48h.
- 2 Trancher en fines tranches les tentacules de poulpe, assaisonner.
- 3 Sur plaque chaude à pâtisserie, déposer les pétales de parmesan. Cuisson au four à 200°C 3 minutes pour faire des tuiles de parmesan.
- 4 Finir avec la sauce thaï puis les graines de grenade et les tuiles de parmesan.