

POULPE EN SALADE ET POMME DE TERRE RATTE DU TOUQUET

Par le chef Philippe LEGLISE
du restaurant CHEZ FRANCOISE
75007 Paris

SYNTHÈSE

Type : Entrée
Difficulté : Moyenne
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 3 heures

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

1 poulpe d'environ 800 g
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
Persil
2 cives
Sel et poivre en grains
Piment d'Espelette
Huile d'olive vierge extra de très bonne qualité
500 g de pomme de terre ratte du Touquet



PRÉPARATION

Cuisson du poulpe : Il est recommandé de cuire le poulpe la veille.

Prendre une grande casserole avec son couvercle. Il est essentiel qu'elle soit bien hermétique. Prendre le poulpe, le laver et le mettre au fond de la casserole avec la feuille de laurier, sel, poivre en grains, piment d'Espelette, ail et persil. Recouvrir d'eau froide. Bien fermer la casserole et la mettre à cuire à feu doux 2 heures 30 minutes. Pour vérifier la bonne cuisson du poulpe, le piquer avec un couteau pour voir s'il rentre sans difficulté dans la chair. Éteindre alors le feu et attendre que le poulpe refroidisse complètement dans son eau.

Cuisson des pommes de terre :

Cuire les pommes de terre en robe des champs. Pour cela, placer les pommes de terre dans de l'eau froide salée et faire cuire 20 ou 30 minutes suivant leur taille, jusqu'à ce que la pomme de terre puisse être facilement traversée par une lame de couteau ou une fourchette.

Les égoutter et les arroser d'eau froide pour faciliter l'épluchage. Elles doivent rester fermes et non éclatées.

Ciseler finement la cive. Eplucher et couper les pommes de terre en fines rondelles.

Détailler aussi le poulpe en rondelle. Dans un saladier verser l'huile d'olive, ajouter la cive, le piment d'Espelette, les pommes de terre tièdes et le poulpe.

Rectifier l'assaisonnement, servir.

ACCORD MET / VIN

Un sauvignon de Touraine Domaine des Charmoises, en vieilles vignes 2016. La minéralité et la vivacité de ce terroir s'accordent parfaitement avec cette salade de printemps.