

Pieuvre en cuisson lente, rondelles de chorizo, pommes de terre Rattes et fleur de sel, salsa verde, granny smith

Recette pour 4

Description

Un mariage de goût et techniques de cuissons pointues, une recette très agréable à réaliser qui laissera personne indifférent.

Suivant les quantités, cette recette peut être servit en entrée ou en plat principal.

L'astuce du chef

Technique de cuisson en casserole

2/ Si la pieuvre est entière, coupez la tête puis le bec (pérroquet), ensuite ne séparez pas les tentacules. Une fois l'eau bouillante et salé, tenez du bout des doigts la pieuvre.

La plongez (sans la lacher) dans l'eau bouillante durant 5 à 10 secondes, la sortir. Renouvelez l'opération 3 ou 4 fois, cela attendrira la chair, elle va s'habituer à la température, ensuite vous la plonger totalement et vous ajoutez sa garniture.

Vous pouvez aussi réaliser une pieuvre grillée ou sauté à la poêle après l'avoir pochée dans un boullion.

Si vous vous le servez en entrée, diminuez la pieuvre et les pommes de terre.

Ingrédients

Purée verte

- 50 Gr Basilic
- 15 Gr Estragon
- 40 Gr Coriandre
- 45 Gr Persil plat
- 145 Ml Huile d'olive
- 0.25 Cuil. à thé Cumin moulu
- 0.25 Cuil. à thé Coriandre moulue
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Câpres

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pieuvre

- 1.15 Kg Pieuvre ou Poulpe
- 1 Filet Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Citron
- 1 Branche(s) Thym
- 0.50 Branche(s) Romarin
- 1 Gr Coriandre en grain
- 1 Gr Graines de cumin
- 0.25 Cuil. à thé Flocons de chili
- 0.50 Cuil. à thé Grains de poivre noir
- 2 Feuille(s) Laurier
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

- Sel et poivre

- Huile d'olive

Pommes de terre Ratte

- 20 Unité(s) Pommes de terre ratte
- 2 Branche(s) Romarin
- 6 Branche(s) Thym
- 3 Gousse(s) Ail écrasé
- 4 Pincée(s) Gros sel
- 100 Gr Chorizo espagnol

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Purée verte

Réunir dans un blender tous les ingrédients, faites tourner pour réaliser une purée, passez-là au tamis, il faut qu'elle soit bien lisse.

Pieuvre

Dans un sac sous vide, placez la pieuvre, ajoutez-y, un filet d'huile d'olive, le citron, les grains de poivre noirs, le sel, le thym, le romarin, le laurier et les épices.

1/ Plongez la pieuvre sous vide dans un bain d'eau à 77°C (170.6°F) durant 5 heures

2/ Vous pouvez aussi l'ébouillanter (eau bouillante salée) durant environ 50 minutes avec, un oignon, céleri, poivron rouge, persil, grain de poivre.

Assurez-vous avec un couteau que la cuisson est suffisante.

Ensuite passez les tentacules sous l'eau froide (c'est facultatif, si vous voulez garder la chaleur) pour retirer la peau du bout des doigts.

Pommes de terre

Rattes

Dans une casserole, réunir tous les ingrédients, recouvrir le tout d'eau froide.

Portez à ébullition et assurez-vous d'une belle cuisson en piquant la pommes de terre à l'aide de la pointe d'un couteau.

Pelez les pommes de terre à chaud, cela sera plus facile. Puis les découper en rondelle suffisamment épaisse (environ 5 mm).

Chorizo

Détaillez de belles rondelles de chorizo, les faites revenir quelques secondes dans une poêle chaude, les réserver sur un papier absorbant.

Montage et finition

Finitions

- 4 Pincée(s) Jeunes pousses
- 1 Unité(s) Pomme granny smith

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Réalisez une mini brunoise de pommes verte au moment de monter les assiettes.

Dans une assiette plate ou creuse, réalisez un beau tapis de purée verte (salsa verte).

Déposez dessus de belles rondelles de pommes de terre, ajoutez les morceaux de pieuvre et les rondelles de chorizo.

Déposez ici et la la brunoise de pommes verte.

Finalisez avec un filet d'huile d'olive, fleur de sel et tour de moulin à poivre.

Déposez ici et la les jeunes pousses

Bon appétit!