Poulpe grillé & espuma au chorizo

Coup de coeur / Original / Cuisine du monde / entrée / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$	30min	20min

Holà, Voici une recette absolument délicieuse d'inspiration espagnole avec du poulpe grillé à l'huile d'olive servi sur un lit de purée de pomme de terre au chorizo que l'on passe en spihon pour lui apporter plus de légèreté. La réalisation de l'espuma est un peu technique mais pas insurmontable, il faut bien entendu avoir un siphon et ce dernier doit être en inox pour pouvoir être réservé au bain-marie. Si tu n'as pas de siphon, tu peux également simplifier la recette en ne montant pas la purée en espuma ou encore en faisant simplement sauter les pommes de terre à la poêle avec des lardons de chorizo, c'est également très bon ainsi.

Liste des ingrédients

Pour l'espuma

70 g de chorizo

1 gousse d'ail

1 oignon

1 dl de vin blanc

50 g de piquillos grillés (ou poivron)

2,5 dl de crème liquide entière

200 g de pomme de terre cuites (à l'eau ou vapeur)

Sel

Pour le poulpe

4 tentacules de poulpes cuites

Huile d'olives

Sel et poivre

Pour les finitions

Ciboulette

cerfeuil

Croutons

Paprika fumé

Étapes de préparation

1

On commence par réaliser l'espuma : détaille le chorizo en petits cubes, émince l'ail et l'oignon. Fais chauffer une casserole à feu moyen et fais-y dorer le chorizo, ajoute l'ail et l'oignon et poursuis la cuisson 5 minutes. Déglace avec le vin blanc et laisse réduire au 3/4, ajoute les piquillos et la crème et porte à frémissement. Ajoute enfin les pommes de terre en morceaux et termine la cuisson 5 minutes.



2

Sors du feu, laisse refroidir quelques minutes puis passe la préparation au blender pour avoir un appareil homogène. Passe ensuite la préparation au tamis ou à la passoire fine pour qu'elle soit aussi lisse que possible.



3

Place en siphon avec 2 cartouches de gaz et réserve jusqu'à utilisation dans un bain-marie entre 45 et 50°c.



4

Fais griller le poulpe à la poêle dans un fond d'huile d'olive et assaisonne à ta convenance. Tu peux soit servir les tentacules entières ou les couper en morceaux.



5

Dresse l'espuma dans le fond de tes assiettes, ajoute le poulpe dessus et Termine avec les herbes fraiches, les petits croûtons et un peu de paprika. Buen provecho!

