TRIO DE POULPE



Chef: Diego Ponzoni

Ingrédients Menù

100 g Polpo intero già cotto (Poulpe entier déjà cuit) - 1N9
10 g Olive taggiasche denocciolate (Olives de Taggia dénoyautées) - XL1
15 g Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X
20 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
25 g Filone di polpo e totano da affettare (Pain de poulpe et de calmar à trancher) - 1M1
40 g Hummus di ceci bio (Houmous de pois chiches bio) - ZC70B
40 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
5 g Dorati - TN1
Q.S. Flower mix multicolor (Mélange de fleurs multicolore) - 1716

Ingrédients

Q.S. Persil
Q.S. Jus de citron frais
Q.S. Endive belge
25 g Lait
Q.S. Sel et poivre
20 g Céleri
70 g Pommes de terre

Préparation

Pour 1 personne

Pour la salade de poulpe : couper le poulpe en petits morceaux et l'assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, sel, poivre, et une goutte de jus de citron frais. À part, couper les pommes de terre nature en lamelles et les assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, sel, poivre et persil. Couper également le céleri en lamelles. À l'aide d'un cercle de cuisine, étaler les pommes de terre assaisonnées, puis ajouter le poulpe et garnir avec le céleri et les tomates Dorati.

Pour le tentacule grillé : préparer une purée de pommes de terre en faisant bouillir les pommes de terre et en les écrasant à l'aide d'un presse-purée. Les fouetter au robot pendant 2-3 minutes en ajoutant le lait chaud et l'huile d'olive extra vierge, saler et poivrer. Une fois le mélange bien monté, le mettre dans une poche à douille. Couper un tentacule et le saisir dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive extra vierge et une pincée de sel jusqu'à ce qu'il soit légèrement brûlé. Sur le fond du plat, mettre la purée de pommes de terre montée. Placer dessus le tentacule grillé, verser quelques gouttes de pesto à la Génoise et décorer avec le mélange de fleurs.

Pour le carpaccio : couper le pain de poulpe et de calmar en tranches fines. Prendre une feuille d'endive belge et en remplir le fond avec l'houmous de pois chiches bio. Placer dessus le carpaccio et décorer avec des tomates Mini Red et des olives de Taggia. Terminer le plat avec un filet d'huile d'olive extra vierge à cru.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)