

## 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 semiseccchi pelati Pizzutello (Mini Red 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.