



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pulpo a la Gallega

Pour 2 personnes | Très facile

30 min | **5.34€** La portion (prix indicatif)



Le pulpo a la Gallega poulpe à la galicienne est peut-être la recette Espagnole à base de poulpe la plus connue. Préparons donc le poulpe, avec des pommes de terre, du paprika fumé et de l'huile d'olive. Encore une recette facile pour un résultat spectaculaire !

Les ingrédients

- 200 g de Patte de poulpe cuit (tentacule)
- 300 g de Pomme de terre rouge
- 1 c à c de Paprika fumé
- 1 pincée de Fleur de sel
- 1 filet d' de Huile d'olive

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

Les pommes de terre

- 1 Choisissez des pommes de terre à chair ferme, qui se maintiennent à la cuisson (celles que l'on conseille pour les salades ou la raclette).
- 2 Lavez 300 g de pommes de terre de taille similaire (3 ou 4). Astuce : entaillez légèrement la peau des pommes de terre pour faciliter l'épluchage, en faisant tourner la lame du couteau autour de la pomme de terre.
- 3 Mettez-les dans une casserole sans les éplucher. Versez de l'eau froide pour les submerger (le niveau de l'eau doit être environ à une phalange de plus que celui des pommes de terre).

Note : traditionnellement, ce plat est préparé avec du poulpe frais cuit dans un bouillon aromatique. Les pommes de terre sont ensuite cuites dans le bouillon de cuisson du poulpe. Ici, pour rester dans le thème, vous pouvez ajouter 1 càc de fumet de poisson pour cuire les pommes de terre. À défaut, ajoutez 1 càc de sel.

- 4 Portez à ébullition à feu fort puis faites cuire 18 à 20 min à petit frémissement. LE temps de cuisson dépendra de la taille des pommes de terre.
Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau plantée au centre d'une pomme de terre. Égouttez sans jeter l'eau de cuisson. Laissez refroidir quelques minutes.

Le poulpe

- 5 Pendant que l'eau des pommes de terre est encore bouillante, plongez 200 g de poulpe dedans et faites réchauffer 4 minutes hors du feu.

Finition

- 6 Quand les pommes de terre ont assez refroidi pour les manipuler, enlevez la peau à la main ou avec un couteau pointu. Coupez ensuite des rondelles d'1 cm d'épaisseur. Disposez-les dans vos assiettes, sur une épaisseur. Saupoudrez de sel et de paprika.
- 7 Égouttez le poulpe réchauffé. Si besoin, séchez-le et enlevez la fine peau à l'aide d'un essuie-tout. Coupez ensuite des lamelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Mettez-les sur les pommes de terre. Salez le poulpe avec de la fleur de sel et saupoudrez-le de paprika. Arrosez le tout généreusement avec de l'huile d'olive top qualité.
C'est prêt !