LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Poulpe en ceviche, guacamole & tortillas

Pour 3 personnes | Très facile

115 min | 5.10€ La portion (prix indicatif)

Un tacos avec du poulpe avec l'incontournable guacamole.

Les ingrédients

- **200 g** de Patte de poulpe cuit (tentacule)
- **1 unité** de Avocat
- **60 g** de Mayonnaise
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **1 pièce** de Tomate
- **1 pièce** de Poivron toute couleur
- **5 brin** de Coriandre fraîche
- **2 brin** de Origan frais
- **130 ml** de Jus de citron vert
- **2 c à c** de Sauce piri piri
- **4 pièce** de Tortilla/wraps de maïs

Étapes de préparation

Préparation : 40 min | **Cuisson :** 15 min | **Attente :** 60 min

Le ceviche

Coupez les ingrédients et mettez-les de côté dans un saladier ou une assiette creuse large.

1. Ciselez ¼ d'oignon très finement pour avoir environ 35 g.
2. Lavez et coupez une petite tomate en petits dés (≈5 mm) pour avoir environ 45 g. Évitez de mettre le jus.
3. Lavez ¼ d'une botte de coriandre dans un bain d'eau froide et séchez-la avec de l'essuie-

tout ou dans une essoreuse à salade. Hachez les feuilles et brins pour obtenir 15g.
Mettez ⅔ dans le saladier et le reste dans un bol de mixeur pour le guacamole.

4. Lavez, épépinez et coupez un poivron ou un mélange poivron rouge, jaune et orange en petits dés (≈5 mm) pour avoir environ 90 g.

5. Faites tremper 200 g de poulpe dans de l'eau bouillante, 4 minutes hors feu.
Égouttez le poulpe réchauffé. Séchez-le et si besoin enlevez la fine peau à l'aide d'un essuie-tout. Coupez-le en dés.

6. Assaisonnez l'ensemble avec les feuilles de 2 brins d'origan frais, 100 ml de jus de citron vert, du poivre, ½ càc de sel, 2 càc de sauce piri piri et 1 càs d'huile d'olive.

7. Mélangez. Filmez et laissez mariner au frais 1 heure en mélangeant 2 ou 3 fois.

Le guacamole

8. Dans un bol de mixeur, mettez la chair d'un avocat (150 g), le reste de la coriandre hachée, ¼ d'oignon (25 g) en gros morceaux, 30 ml/2 càs de jus de citron vert, 60 g de mayonnaise, ½ càc de sel et du poivre.
Mixez pour obtenir un guacamole lisse. Raclez la paroie pendant le mixage si besoin.
Transvasez dans un bol et filmez au contact pour éviter l'oxydation. Laissez au frais.

Les tortillas

9. Préchauffez votre four à 120°C en chaleur traditionnelle.

10. Disposez 4 tortillas de maïs sur une grille allant au four (vous pouvez les découper si vous voulez). Quand le four est chaud, enfournez au milieu du four pendant 10 minutes pour les sécher.

11. Chauffez 5 mm d'huile d'olive dans une poêle large. Quand elle est chaude, faites frire les tortillas ≈15 secondes par face jusqu'à ce qu'elles soient uniformément dorées. Mettez de côté sur une grille et répétez l'opération pour le reste de tortillas.

À table !

12. Après une heure, mélangez le ceviche. C'est prêt !

13. Étalez du guacamole sur une tortilla. Ajoutez dessus du ceviche (sans le jus) et si vous aimez, quelques gouttes de piri piri. Et croquez !