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

Poulpe grillé & aïoli à l'encre de seiche

Pour 2 personnes | **Très facile**

44 min | **10.99€ La portion** (prix indicatif)

Noir c'est noir avec cet aïoli à l'encre de seiche. Vous pouvez accompagner ce plat avec des pommes de terre vapeur.

Les ingrédients

- **400 g** de Patte de poulpe cuit (tentacule)
- **3 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Citron jaune bio non traité
- **1 pièce** de Citron vert non traité
- **2 brin** de Thym frais ou en branche
- **2 pièce** de Oeuf
- **2 c à s** de Huile d'olive
- **6 c à s** de Huile végétale neutre
- **0.5 c à c** de Vinaigre de Xéres
- **8 g** de Encre de seiche

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 6 min | **Attente :** 18 min

Le poulpe

1. Râpez (ou à défaut hachez finement) 2 gousses d'ail. Mettez-les dans un récipient large ou un sac congélation.
2. Râpez dedans le zeste et le jus d'un citron jaune (3 càs), le zeste et le jus d'½ citron vert (1 càs).
3. Ajoutez les feuilles de 2 brins de thym frais, plusieurs tours de moulin à poivre, ¼ de càc de sel, ½ càc dl'origan sec, ½ càc de piment sec concassé et 3 càs d'huile d'olive. Mélangez.

4. Ajoutez 400 g de poulpe cuit (4 tentacules) et répartissez la marinade dessus.
Filmez ou couvrez hermétiquement. Laissez mariner 30 minutes (au frais s'il fait chaud).

L'aïoli à l'encre de seiche

5. Pendant ce temps, préparez l'aïoli.
Utilisez un torchon pour stabiliser votre bol. Cela vous permettra de battre la mayonnaise tout en versant l'huile.
Autre astuce : placez un torchon sur une casserole puis placez le bol (celui pour l'aïoli) dessus.

6. Séparez les blancs et jaunes de 2 œufs. Mettez les jaunes dans un bol large ou un récipient haut si vous utilisez un fouet électrique.
Réservez les blancs pour une autre recette (comme notre au mousse au chocolat) ou congelez-les (astuce : dans un bac à glaçons).

7. Ajoutez une gousse d'ail finement râpée. Mélangez au fouet.

8. C'est ici que tout se joue si vous voulez éviter de rater votre mayo : l'huile.
L'importance de cette étape, c'est la lenteur. Il faut incorporer l'huile peu à peu pour qu'elle ait le temps de se mélanger. Trop vite, et vous n'arriverez pas à mêler l'huile et le jaune.
Si vous avez beau tout faire mais que l'aïoli ne prend pas, alors recommencez mais cette fois-ci avec un œuf entier ;)
Mélangez 30 ml/2 càs d'huile d'olive et 45 ml/3 càs d'huile neutre. Versez-les très très lentement dans le mix jaune/ail. Au début, commencez avec un goutte à goutte, puis continuez en filet tout en fouettant.
Quand vous voyez l'aïoli prendre, alors versez en filet le reste de l'huile en mélangeant.

9. Salez (½ petite càc) et poivrez. Mélangez.

10. Ajoutant en deux fois ½ càc de jus de citron jaune et ½ càc de vinaigre de xérès. Mélangez.

11. Finissez en ajoutant deux paquets d'encre de seiche (8 g). Mélangez.
Mettez de côté au frais.

Cuisson et finition

12. Après 30 minutes de marinade, faites chauffer une poêle à feu moyen vif.
Si elle est anti-adhésive, chauffez sans huile. Si non, ajoutez 2 càs d'huile d'olive.

13. Quand elle est chaude, ajoutez le poulpe égoutté de sa marinade.
Faites griller quelques minutes par face pour les colorer.

14. Réassaisonnez l'aïoli en sel et/ou poivre si besoin.

15. Servez sans attendre avec le poulpe grillé. Vous pouvez accompagner ce plat avec des pommes de terre vapeur.