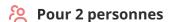


LA BELLE VIE derrière les fourneaux

Poulpe grillé & aïoli à l'encre de seiche





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
- 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.
- 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.
- Ajoutant en deux fois ½ càc de jus de citron jaune et ½ càc de vinaigre de xérès. Mélangez.
- Finissez en ajoutant deux paquets d'encre de seiche (8 g). Mélangez. Mettez de côté au frais.

Cuisson et finition

- 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.
- Quand elle est chaude, ajoutez le poulpe égoutté de sa marinade. Faites griller quelques minutes par face pour les colorer.
- Réassaisonnez l'aïoli en sel et/ou poivre si besoin.
- Servez sans attendre avec le poulpe grillé. Vous pouvez accompagner ce plat avec des pommes de terre vapeur.