



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Poulpe grillé, crème de maïs & sauce chimichurri

Pour 2 personnes | Très facile

65 min | **9.57€** La portion (prix indicatif)



Un poulpe qui prend l'accent de l'Amérique du sud avec une sauce chimichurri et de la crème de... maïs !
Facultatif : du piment sec concassé

Les ingrédients

- **200 g** de Patte de poulpe cuit (tentacule)
- **300 g** de Maïs en grain
- **65 g** de Fromage frais type cream cheese
- **65 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **1 pièce** de Echalote
- **2 gousse** de Ail
- **125 ml** de Huile d'olive
- **1 pièce** de Citron vert
- **1.5 c à s** de Vinaigre de Xéres
- **8 brin** de Coriandre fraîche
- **6 brin** de Persil plat frais
- **4 pièce** de Cébette

Étapes de préparation



Préparation : 45 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

La sauce chimichurri

- 1** Pour faciliter le mixage, on fait ici plus de sauce que nécessaire. Elle se conserve très bien au frais, mais vous pouvez diviser les quantités par deux si vous préférez.
- 2** Coupez l'échalote de 50 g en morceaux et hachez 2 gousses d'ail grossièrement.

- 3 Prélevez $\frac{1}{3}$ d'une botte de coriandre (25 g), rincez et séchez-la. Conservez les feuilles et les tiges.
Prélevez les feuilles de 6 brins de persil bien fournis (10 g de feuille). Rincez et séchez-les.
- 4 Mettez dans un bol de mixeur : l'échalote, l'ail, 90 ml d'huile d'olive, $1\frac{1}{2}$ càs de jus de citron vert, $1\frac{1}{2}$ càs de vinaigre de xérès, $\frac{1}{2}$ càc de sel, du poivre, du piment sec concassé et la moitié des herbes. Mixez.
- 5 Ajoutez le reste des herbes. Mixez pour avoir une sauce lisse (faites au mieux en fonction de votre mixeur).
Mettez de côté (au frais s'il fait chaud).

La crème de maïs

- 6 Ciselez finement 4 oignons cébettes (blanc et vert clair) (environ 40 g).
- 7 Chauffez dans une casserole $\frac{1}{2}$ càs d'huile d'olive avec une noix de beurre à feu moyen. Quand le beurre mousse, ajoutez les oignons cébettes. Faites-les suer en mélangeant, deux minutes.
- 8 Ajoutez 300 g de maïs cuit en grains. Mélangez et faites cuire deux minutes.
- 9 Ajoutez 65 g de fromage frais type cream cheese, 65 ml de crème liquide et $\frac{1}{2}$ càc de sel. Mélangez à feu doux jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que les liquides commencent à peine à frémir.
- 10 Éteignez le feu.
Si vous utilisez un mixeur plongeant, mettez de côté $\frac{1}{3}$ du mélange et mixez le reste directement dans la casserole. Si vous utilisez un mixeur/blender, transvasez $\frac{2}{3}$ du mélange dans le bol et mixez.
Dans tous les cas, mixez pour avoir une crème de maïs "granuleuse".
- 11 Remettez le tout dans la casserole. Mélangez. Faites cuire à feu très doux pendant cinq minutes en mélangeant de temps en temps pour éviter que le fond n'accroche.
- 12 Assaisonnez avec du piment de cayenne, du poivre et du sel si besoin. Mélangez. Chauffez une minute à feu doux en mélangeant. Mettez de côté à couvert.

Le poulpe

- 13 Chauffez 2 càs d'huile d'olive dans une poêle à feu vif.
Facultatif : ajoutez une gousse d'ail épluchée et coupée en deux, 1 brin de thym frais et du piment séché pour aromatiser l'huile.
Quand l'huile est chaude, ajoutez les tentacules de poulpe. Salez et poivrez.
Faites-les griller quelques minutes par face.
- 14 Servez sans attendre avec la crème de maïs et la sauce chimichurri.