

Salade de poulpe et pommes de terre à la ligurienne



Temps: > 60 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 poulpe d'environ 1,6 kilo
(ou 8 tentacules préculs du
rayon Delicatessa)

400 g de pommes de terre ratte
(ou autre variété à chair ferme),
épluchées et coupées en tranches de
5 mm d'épaisseur

120 ml d'huile d'olive vierge extra

50 g d'olives taggiasca dénoyautées
de Ligurie

1 bouquet de roquette ou de persil plat ou
une poignée de jeunes pousses d'épinards

1 cs de câpres salées, rincées

2 citrons coupés en huit

Faire cuire le poulpe, couper en deux les tentacules le plus près possible du corps.

CUIRE LES POMMES DE TERRE

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau salée pendant 8 à 10 minutes pour qu'elles restent fermes et égoutter. Verser les pommes de terre cuites dans un grand saladier.

GRILLER LE POULPE

Faire dorer le poulpe sur le gril (ou à la poêle) pendant 4 à 6 minutes, le temps qu'il brunisse sur toutes les faces. Découper le poulpe de biais en morceaux de 2 cm d'épaisseur.

FINALISER ET SERVIR

Disposer les morceaux de poulpe grillé avec les olives, les câpres, les légumes ou les herbes aromatiques et l'huile d'olive sur les pommes de terre. Saler et poivrer généreusement. Bien mélanger et servir avec les rondelles de citron.