

# Poulpe au barbecue et radicchio



Temps: <30 min

Ingédients pour 4 personnes

1 poulpe cuit tendrement, environ 1,5 kg

1 gros radicchio rosso, coupé en quatre

200 g de chorizo, taillé en tronçons de 5 mm

150 ml d'huile d'olive vierge extra

20 ml de vinaigre de xérès

1 orange bio, zestes

100 g de noix de macadamia, non salées

et coupées finement à la mandoline ou

à la râpe à truffes

1 botte de persil plat, émincé

## PRÉPARATION

Préparer des braises très chaudes au barbecue.

## PRÉPARER LES MORCEAUX À GRILLER

Bien huiler la grille. Arroser le poulpe et le radicchio d'huile d'olive. Pour le radicchio, ajouter un peu de vinaigre de xérès.

## FAIRE GRILLER

Déposer le poulpe sur la grille bien chaude ou dans un panier-gril, puis faire cuire 5 minutes sans y toucher! Retourner à l'aide d'une pince à barbecue, et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes supplémentaires. Au cours des 5 dernières minutes, griller également le radicchio et les tranches de chorizo des deux côtés.

Napper le poulpe et le radicchio avec le reste de l'huile d'olive, saler et poivrer. Couper en morceaux.

## DRESSAGE

Détacher légèrement les feuilles de radicchio, déposer le poulpe et le chorizo par-dessus, puis parsemer de persil et de noix de macadamia.