

POULPE RÔTI





POULPE RÔTI

RECETTE DE CLÉMENT BOUVIER



6 PERS.

INGRÉDIENTS

Pour le plat :

- 80 cl de fumet de poisson **SALSUS**
- 6 tentacules de poulpe cuit
- 150 g de carottes fanes

Garniture :

- Pakchoï et haricots coco glacés au beurre
- 50 g de beurre
- 15 cl de crème liquide 35% MG
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 1 trait de jus de citron
- Herbes fraîches : cerfeuil, aneth, ciboulette
- Fleur de sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

- Laver et tailler les légumes.
- Blanchir chaque légume séparément dans de l'eau bouillante salée.
- Rafrâchir aussitôt dans de l'eau glacée pour préserver la couleur et le croquant.

2. Réalisation du bouillon

- Chauffer doucement le fumet de poisson.
- Ajouter la crème liquide, porter à légère ébullition.
- Monter au beurre froid à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir une belle émulsion.
- Assaisonner d'un filet de citron, sel et poivre.

3. Cuisson des tentacules de poulpe

- Assaisonner les tentacules de poulpe.
- Les saisir 1 minute de chaque côté dans une poêle chaude avec un filet d'huile neutre, jusqu'à coloration dorée.
- Terminer la cuisson avec une noisette de beurre.
- Réserver sur papier absorbant.

DRESSAGE

- Disposer harmonieusement les légumes au fond des assiettes creuses.
- Ajouter une tentacule de poulpe par personne.
- Verser le bouillon de poisson émulsionné autour.
- Parsemer d'herbes fraîches ciselées.
- Servir aussitôt, bien chaud.



Astuce du Chef

Pour apporter de la fraîcheur et une pointe d'acidité au plat, condimentez avec du citron confit.