Salade de poulpe

Recette de V-ZUG SA



Poulpe au céleri branche et pommes

Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Poulpe

1 kg de poulpe entier, prêt à cuire

Un peu de sel

Vinaigrette

200 ml d'huile d'olive

100 ml de vinaigre balsamique blanc

50 ml de jus de pomme

1 cc de sucre

1½ cc de sel

Un peu de poivre

Salade

2 tiges de céleri

2 pommes acidulées (par ex. Granny Smith)

Dressage

1 bouquet de basilic, grossièrement haché

1 bouquet de persil plat, grossièrement haché

1 citron non traité, un peu de zeste râpé et de jus

Poulpe

Rincer le poulpe à l'eau froide et bien le laisser égoutter. Le poser sur une plaque en acier inox, saler.

Cuire à la vapeur à 100 °C pendant 1 heure. Laisser refroidir.

Vinaigrette

Bien mélanger tous les ingrédients dans un saladier, assaisonner.

Salade

Tailler les branches de céleri et les pommes en dés de 5 mm, les ajouter à la vinaigrette dans le saladier, mélanger.

Dressage

Couper les tentacules en tranches de 5 mm environ d'épaisseur, les ajouter à la salade avec les herbes aromatiques puis bien mélanger. Assaisonner avec un peu de jus et de zeste de citron, servir froid.

Etapes de cuisson

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 1 h

Accessoires

Plaque en acier inox perforée

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022