

//



Poulpe à la Gallega

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min.

Cuisson : 45 min. au court-bouillon et 5 min. à la plancha



INGREDIENTS

1 kg de poulpe

Paprika



PREPARATION

Nettoyer le poulpe. Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec du gros sel, du thym, du laurier,

piments un oignon coupé en quatre et trois gousses d'ail. Y plonger le poulpe et le laisser cuire 30 à 45 minutes.

Vérifier qu'il soit tendre. Égoutter et enlever toutes les peaux noires. Couper en petits morceaux.

Allumer la plancha et déposer un peu d'huile d'olive.

Saisir quelques minutes les morceaux de poulpe.

Saupoudrer de paprika et déguster en piquant les morceaux avec des bâtonnets en bois.

//

//