

Salade tiède de poulpe Méditerranéen |

par Fabrice POIGIN

pour 4 personnes

Pour le poulpe :

- 1 poulpe frais de 1.800 g
- Sel
- 10 g de piments du Chili Guajillo
- 2 g de poivre mexicain
- 1 branche de thym frais
- 2 cuillères à café d'huile d'olive du pays extra vierge

Pour les pommes de terre glacées :

- 2 pommes de terre de 50 g
- 100 g d'eau
- 50 g de soupe de poisson

Pour le fenouil

- Un demi-citron bio bien lave
- 1 branche de thym frais
- Une cuillère à café d'huile d'olive du pays extra vierge

Pour le poulpe frais :

- Bien nettoyer le poulpe et réserver.
- Tenir le poulpe par la tête et couper ses tentacules.
- Filmer les tentacules et les mettre au grand froid pendant 60 min à -18°C. (facultatif)
- Les sortir de la cellule et laisser décongeler.
- Placer les tentacules dans un sachet pour le vide avec le piment du Chili Guajillo, le poivre, le thym et l'huile d'olive.
- Placer dans un thermocirculateur (ou un bain-marie) et cuisiner pendant 5 heures à 77°C.
- Lorsqu'ils sont prêts ouvrir le sachet, séparer les tentacules à la taille désirée puis terminer à la plancha pour dorer et colorer.
- Réserver jusqu'au dressage de l'assiette.

Pour les pommes de terre glacées :

- Placer les pommes de terre pourpre dans un sachet pour le vide, ajouter le sel, l'eau et la soupe de poisson, fermer le sachet avec 99 % de vide et cuire dans un thermocirculateur 40 min à 90°C.
- Ouvrir le sachet avec les pommes de terre cuites et aromatisées et les placer sur un plateau sous la salamandre pour qu'elles perdent leur humidité et puissent être glacées. Réserver pour le dressage de l'assiette.

Pour le fenouil:

- Les couper en quatre puis les tourner, placez les sous vide avec le citron en lamelles, le thym et l'huile d'olive. Cuire au bain marie à température contrôlée pendant une heure à 77°C
- Une fois cuis, rafraichir et réserver

Pour les tomates:

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 100 °C (200 °F).
- Laver les tomates italiennes et les couper en deux. Dans un bol, mélanger les tomates avec un peu d'huile, du sel, du poivre.
- Déposer les tomates sur une plaque, le côté bombé vers le bas. Cuire au four environ 2 h 30, un peu plus pour les tomates des champs

Dressage de l'assiette :

- Placer les pommes de terre glacées sur une assiette, le fenouil et les moitiés de tomate. Ajouter les morceaux de poulpe passés à la plancha ou au grill.
- Quelques moitiés de cébette, le petit cœur de céleri avec ses feuilles, quelques olives niçoise et Arbequina. Quelques grains de fleur de sel et du poivre du Moulin. 2 ou 3 lamelles d'oignon rouge et quelques feuilles de roquette.
- Terminez en ajoutant quelques points d'huile pimentée ou un trait d'huile d'olive si vous préférez pas trop épicé.
- Servir avec une bonne rouille, la détendre à la soupe de poisson.

Opération : 1 Produit hommage au Chef !
www.jacquesmaximin2018.com

