



Pommes de terre et poulpe grillé

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

200 g de poulpe cuit
500 g de petites pommes de terre nouvelles
4 gousses d'ail
1 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe d'huile d'olive
4 tiges de persil
4 tiges de basilic effeuillés
¼ de piment oiseau
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'elles soient cuites à point.
2. Chauffez la plancha à feu vif.
3. Hachez finement le persil et le piment. Coupez les gousses d'ail en deux en tronçons.
4. Egouttez les pommes de terre puis coupez-les en deux ou en trois selon leur taille.
5. Mettez les pommes de terre et l'ail dans un saladier. Versez l'huile et mélangez.
6. Déposez-les sur la plancha et faites-les dorer de tous les côtés.
7. Ajoutez le poulpe et mélangez. Laissez sur la plancha juste le temps de réchauffer le poulpe.
8. Ajoutez le piment et le persil. Arrosez de jus de citron, salez, poivrez et mélangez une dernière fois.
9. Servez sans attendre en parsemant les feuilles de basilic.