



Seafood Maison

LE POULPE



IDÉES RECETTES

La Manufacture

Tartare de légumes, condiment à l'oseille, poulpe mariné

Pour 4 personnes

• 250g de **poulpe mariné de la maison Kaviari** • 140g de quinoa
• 1kg de fèves • 1kg de petits pois • 1 botte de radis rond
• 4 carottes • 4 navets • 1 botte d'oseille • 4 oignons nouveaux
• huile d'olive • sel, poivre du moulin. **Condiment oseille :** • 250g d'oseille • 2 œufs • 1 échalote • 7 c.à.s d'huile d'olive • 1 petit-suisse.

1. Cuire le quinoa, l'égoutter et le faire sauter dans une poêle avec de l'huile d'olive. Réserver.
2. Écosser les fèves et les petits pois. Plonger les petits pois dans de l'eau bouillante 2 min. puis les plonger dans de l'eau glacée. Les égoutter et les mettre dans le saladier avec les fèves.
3. Laver, gratter et couper les radis, carottes, navets, oseille, oignons. Tailler tous ces légumes en petits dés et les ajouter au fur et à mesure aux petits pois et fèves.
4. Faire bouillir de l'eau légèrement vinaigrée et plonger les œufs pendant 6 min. Les faire refroidir et les écaler. Les déposer dans un saladier et avec une fourchette, les écraser.
5. Laver l'oseille, l'essorer et détacher ses feuilles. Éplucher l'échalote et la ciseler. Ajouter l'oseille, l'échalote et le petit suisse aux œufs écrasés, puis mélanger avec un filet d'huile d'olive, un trait de vinaigre, sel et poivre. Conserver au réfrigérateur.
6. Assaisonner le tartare avec le condiment à l'oseille. Dresser le quinoa, puis le tartare dans les assiettes. Disposer sur le tartare des morceaux de poulpe égouttés et taillés en beaux morceaux. Relever avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel.



Kaviari
PARIS