

LES HALLES EN CUISINE

RENDEZ-VOUS **SAMEDI 16 NOVEMBRE**
DE 10H À 12H

avec le chef **Léo Solet**
et son second de cuisine **Matthis Le Gal**
du restaurant **Square Lodge**
en direct de votre marché.



bulthaup lrsy.fr



POULPE GRILLÉ, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE, CHORIZO ET TUILES À L'ENCRE DE SEICHE

INGRÉDIENTS

- 4 tentacules de poulpe
- 500 g de chorizo

MOUSSELINE

- 500 g de patate douce
- 1 gros oignon
- Les chutes de chorizo

MARINADE DE POULPE

- 10 g de paprika
- 5 g de cumin
- 50 g de vinaigre de vin rouge
- 40 g de sauce soja
- 40 g d'huile d'olive

TUILES À L'ENCRE DE SEICHE

- 80 g d'eau
- 10 g de farine
- 30 g d'huile d'olive
- 5 g d'encre de seiche

RECETTE

- Mélanger tous les éléments de la marinade.
- Tailler et nettoyer le poulpe puis le mettre à mariner.
- Tailler des cubes de chorizo de 2 cm sur 2 et garder les chutes. Tailler également des cubes de patate douce et les précuire à l'eau. .

RÉALISER LA MOUSSELINE

- Faire revenir l'oignon et émincer les chutes de chorizo puis ajouter les patates douces, tailler grossièrement.
- Mouiller à hauteur et cuire jusqu'à ce que la patate douce soit fondante.
- Égoutter en gardant l'eau de cuisson, mixer la patate douce en rajoutant de l'eau de cuisson jusqu'à obtenir une mousseline lisse et rectifier l'assaisonnement.

RÉALISER LES TUILES

- Mélanger tous les éléments et cuire dans une poêle anti-adhésive.
- Snacker les tentacules de poulpe, les cubes de chorizo et les cubes de patate douce.
- Dresser en assiette tous les éléments.

Bonne dégustation !