Poulpe avec de chou-fleur

Auteur: Danilo Ange
Temps de cuisson: 3 hours 40 minutes

Ingredients

Pour 6 personnes

Poulpe (sous vide) :
900 g de poulpe

Chou-fleur (sous vide) :
400 g de chou-fleur
200 g pois chiches cuits
1 piment
1 bouquet de ciboulette
huile d'olive extra vierge
sel et poivre

Servez :
Paprika fumé

Préparation

Poulpe (sous vide) :
Placez le poulpe dans un sachet de cuisson et faites-le cuire dans le bain ***fusionchef*** pendant 3 heures à 84 °C. Laissez refroidir.

Chou-fleur (sous vide) :
Coupez le chou-fleur et assaisonnez-le avec du sel, du poivre et de l'huile. Placez le chou-fleur dans un sachet de cuisson et faites-le cuire pendant 40 minutes à 85 °C. Laissez refroidir.

Servez :
Ajoutez les pois chiches, le piment émincé, la ciboulette, le sel, le poivre et l'huile au chou-fleur. Détaillez le poulpe et saupoudrez de paprika fumé. Disposez le poulpe dans un plat puis servez-le avec le chou-fleur et les pois chiches.

fusionchef *by Julabo* | Julabo GmbH
Gerhard-Juchheim-Strasse 1 | 77960 Seelbach/Germany | Tel. +49 7823 51-170 | Fax +49 7823 2491
info@fusionchef.de | www.fusionchef.de