

Recettes françaises de poisson

Poulpe au chorizo

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr de poulpe
- 3 branches de thym
- 1 oignon
- 400 gr de pulpe de tomates
- 10 gr de cive ciselée
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre noir
- 200 gr de chorizo extra-fort
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- Vinaigre de vin

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Déposer le poulpe dans une cocotte minute et recouvrir d'eau.

Verser un peu de vinaigre dessus, saler et porter à ébullition avant de fermer la cocotte.

Dès le sifflement de la cocotte, réduire le feu et laisser cuire 20 mn.

Peler le chorizo et le couper en demi-rondelles.

La cuisson terminée, égoutter le poulpe.

Eplucher et émincer l'oignon.

Verser de l'huile d'olive dans une grande poêle et y déposer l'oignon émincé.

Faire revenir quelques instants et ajouter le chorizo.

Eplucher et dégermer les gousses d'ail et les presser sur le chorizo.

Effeuille le thym sur le chorizo et laisser dorer quelques minutes.

Ajouter ensuite la pulpe de tomates, le vin blanc, saler, poivrer et ajouter le sucre.

Porter à ébullition.

Couper le poulpe en morceaux et l'incorporer à la sauce.

Ajouter la cive ciselée, mélanger le tout et laisser mijoter environ 15 mn.

C'est prêt.

Servir bien chaud.