



## CARPACCIO DE POULPE

### Ingrédients

- 1 poulpe de 1,50 kg
- 2 citrons verts
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 25 gr de graines de tournesol torréfiées
- 1 épi de maïs
- 2 tomates bien mûres de plein champ
- 20 olives noires dénoyautées
- 10 petites fraises
- Quelques feuilles de basilic
- 1 bouquet de persil plat
- Fleur de sel
- Poivre du moulin



### Instructions

- Cuire le poulpe dans un court bouillon aromatique dans 3 fois son volume d'eau. Départ à froid, compter 15 minutes après ébullition. Le laisser intégralement refroidir dans son bouillon.
- Faire dessécher les olives préalablement hachées grossièrement au four pendant 45 minutes à 120 C°.
- Tailler les fraises et les tomates en mirepoix.
- Cuire le maïs à l'eau pendant 10 minutes, l'égrainer et le mixer pour le réduire en purée avec un peu d'huile d'olive et le piment d'Espelette. Ciseler le persil. Zester et presser les citrons verts pour en récupérer les zestes et le jus.

### Dressage

Tailler le poulpe en tranches très fines et les disposer sur un plat.

Verser le jus des citrons uniformément sur le poulpe.

Verser l'huile d'olive au basilic.

Disposer les fraises, tomates, olives concassées séchées, les graines de tournesol, le persil ciselé de manière à répartir équitablement tous les ingrédients.

Mettre la purée de maïs pimentée dans un ramequin et l'utiliser comme condiment.



**Chef Jonathan CHARLOIS**

Iodé le Restaurant

61 rue Fessart - 92100 Boulogne Billancourt