



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 4 tentacules de poulpe précuit
- 10 tranches de ventrèche de porc séché
- 1 litre d'huile d'olive
- 250 g d'orzo
- 100 g d'échalote
- 15 cl de bouillon de légumes
- 40 g de thym
- 40 g de laurier
- 6 gousses d'ail
- 300 g de crème liquide
- 10 cl vin blanc
- 4 cl cognac
- 30 gr corail d'oursins



TENTACULES DE POULPE CONFIT ET LARDÉ, ORZO, CRÈME D'OURSINS.

POULPE CONFIT

Déposer les tentacules de poulpe dans un plat allant au four, ajouter le thym, le romarin, l'ail et l'huile d'olive à hauteur.

Couvrir le plat et le placer au four à 80° pendant 8 heures.

Une fois cuit, égoutter le poulpe puis l'enrouler de moitié avec une tranche de ventrèche. Vous pouvez piquer chaque extrémité de la tranche avec un cure dents pour maintenir la ventrèche et réserver au frais.

CRÈME D'OURSINS

Ciseler l'échalote et la faire suer au beurre, flamber au cognac et mouiller au vin blanc. Crémier, ajouter le corail d'oursin. Réduire, mixer et passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement.

ORZO

Précuire l'orzo dans une chauffante, égoutter et refroidir de suite à l'eau froide. Tailler les 6 tranches de lard restantes en fines allumettes. Faire chauffer le bouillon de légumes. Dans une sauteuse, faire revenir la ventrèche légèrement, ajouter l'orzo et mouiller au bouillon de légumes, laisser cuire doucement jusqu'à l'absorption complète du bouillon. Poivrer.

DRESSAGE

Faire griller la ventrèche du tentacule à la poêle sur chaque face à feu doux. Dans une assiette, dresser l'orzo au milieu, ajouter le tentacule de poulpe grillé au milieu et servir la crème dans une saucière.

Recette réalisée par
ANTOINE BAHAUD

Chef chez Monsieur Mouette

Quai du Bourret
Avenue Notre Dame
40130 Capbreton-Hossegor



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr