# SALADE DI POLIPO

Durée : 25 mn de préparation + 50 mn de cuisson

Difficulté : 3/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients**

* 1kg de poulpe
* 500g de pomme de terre (Amandine)
* 4 carottes
* 2 branches de céleri
* 1 citron
* 160g d’huile d’olive
* Persil
* Bouquet garni
* Sel et poivre

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Mettre le poulpe à bouillir dans une casserole pendant 50 mn à 1h avec un bouquet garni, dans l’eau salée

Laisser refroidir pendant 2h

**Étape 2**

Faire bouillir les pommes de terre (20 mn). Laisser refroidir

**Étape 3**

Éplucher et couper les pommes de terre en gros cube, ainsi que les carottes et céleri en brunoise

**Étape 4**

Couper les tentacules de poulpe en tronçons de différentes tailles

**Étape 5**

Dans un bol, mettre l’huile d’olive, un jus de citron pressé, sel et poivre et persil

**Étape 6**

Mélanger l’ensemble des ingrédients dans un saladier (poulpe, carotte, céleri, pomme de terre, sauce citronnée)

**Étape 7**

Disposer sur une assiette ovale et ajouter un filet d’huile d’olive et du persil.

À déguster frais