

Poulpe à la galicienne

1 poulpe (décongelé)
Huile d'olive extra-vierge
Paprika doux
Paprika fort (facultatif)
Fleur Sel ou gros sel
6 à 8 Pommes de terre
Pour la cuisson du poulpe :
1 gros oignon
2 feuilles de laurier



Dans un grand faitout, porter à ébullition une abondante quantité d'eau avec l'oignon épluché et les feuilles de laurier.

Lorsque l'eau bout, prendre le poulpe par la tête, le faire tremper et sortir lentement environ 3 fois.

Ce processus est appelé « effrayer le poulpe », car dès qu'on l'ébouillante, il semble effrayé.

En faisant ça la peau du poulpe ne va pas se décoller/déchirer pendant la cuisson.

Après la troisième fois, laisser cuire le poulpe à feu moyen fort pendant 45 mn à 1h, en fonction de sa taille.

Pour vérifier si le poulpe est déjà cuit et tendre, le piquer avec un couteau.

Éteindre le feu et laisser le reposer dans l'eau pendant 5 minutes.

Égoutter et laisser tiédir jusqu'à ce que l'on puisse le manipuler sans se brûler.

Couper les tentacules du poulpe en morceaux de 1 ou 2 centimètres avec des ciseaux.

Placer les tranches de poulpe sur une grande assiette et assaisonner selon votre goût avec de la fleur de sel, du paprika doux et fort et un généreux filet d'huile d'olive extra-vierge.

Déposez les pommes de terre dans l'eau de cuisson du poulpe.

Quand elles sont cuites, égouttez-les, pelez-les et coupez-les en rondelles.

Salez, poivrez, déposez-les sur un plat avec les morceaux de poulpe par-dessus..

C'est prêt. Servir aussitôt. Bonne dégustation !

Il ne faut absolument pas saler l'eau de cuisson pour ne pas durcir le poulpe.

Si désiré, on peut servir le poulpe sur une couche de rondelles de pommes de terre cuites.

On utilise du poulpe décongelé, car le processus de congélation rend le poulpe plus tendre. Pour le décongeler, placez-le au réfrigérateur la veille.