

Petites bouchées de poulpe aux tomates séchées en croûte aromatique

Ingrédients:

1 petit pieuvre environ 600-700 gr

10-15 tomates séchées

Pour la pâte:

1 tasse de farine usage gén.

1 tasse d'eau

1 coup de cognac

1 cuillère à café de levure sèche

1 œuf

1 cuillère à café huile d'olive

1 cuillère à soupe romarin

1 1/2 c sel

1/2 c poivre moulu

1 cuillère à café sucre

Préparation:

Nous préparons le poulpe.

On lave le poulpe et on le coupe en deux, (enlevez la bouche (peut être fait après la cuisson)).

Dans une casserole mettez tous les ingrédients, sauf l'ail, l'origan et le sel.

L'oignon vient tout autour.

Faire bouillir à feu doux avec un couvercle légèrement ouvert (fait trop de mousse), à environ 45-55 minutes, en fonction de la taille de notre poulpe. Après la cuisson, retirez de la poêle et coupez en morceaux moyens (la taille de notre pouce). Les ingrédients restants dans le pot on les jette (oignon, bouillon, etc.).

Mettez les tomates séchées au soleil, dans l'eau chaude à environ 5 minutes pour ramollir, puis les drainer et sécher avec des serviettes en papier.

Coupez le poulpe de la taille que vous voulez et envelopper chaque morceau avec des tomates séchées, en utilisant un cure-dent.

Nous faisons la pâte en mélangeant tous les ingrédients, en utilisant l'eau chaude et l'œuf à la température ambiante. Laissez le mélange reposer et travailler avec la levure, une demi-heure.

En utilisant des cure-dents, trempez le poulpe dans la pâte et les faites frire (avec des cure-dents) jusqu'à ce qu'il soit de couleur caractéristique, dorée foncée.

Placez les piquères sur la plaque avec du papier absorbant pour drainer.

Un peu plus de secrets

Le sucre dans la pâte peut être remplacé par une c.à soupe de petimezi ou sirop de mandarine, orange ou citron.

Je recommande la sauce rafraîchissante sur la base de yogourt salée.

Καλή όρεξη. !!!