

Pois chiches aux épinards et au poulpe



Ingrédients

- 500 g pois chiches
- 1 oignon moyen, entier
- 1 feuille de laurier
- 1 kilo d'épinards
- 180 ml d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 oignon haché finement
- 1 pot de tartinade Veraniki, « tomate séchées »
- 1 petite pieuvre de 600-800 g

Préparation

Laver et faire tremper les pois chiches le soir - en changeant l'eau si possible - et faire bouillir le lendemain avec l'oignon et la feuille de laurier, pendant environ 40 minutes. Qu'ils soient encore tendres, mais aptes à extra cuisson.

Passer et garder une tasse de leur bouillon.

Laver les épinards à fond et les mettre dans une passoire, verser de l'eau bouillie et laisser égoutter.

Pendant ce temps, laver et, si pas correctement nettoyé, nettoyer la pieuvre, enlever la peau du capot, tourner le capot et enlever l'intérieur (estomac et la dent/ bec).

Mettre le poulpe, le tout dans une casserole avec un peu d'eau, sans sel et faire bouillir à feu doux pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment doux.

Découper. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole, ajouter l'oignon et les pois chiches et faire sauter pendant un moment, saler et poivrer, ajouter le poulpe et le faire revenir. Nous essayons de voir si la cuisson des pois chiches est terminée

et juste avant de les retirer du feu, ajouter les épinards et la tartinade.

Mélanger, laisser une minute pour bien s'incorporer au reste des ingrédients, retirer du feu et servir 1-2 minutes plus tard.