



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Poulpe grillé, purée de patate douce & sauce au chorizo

 Pour 2 personnes

 Très facile

 85 min

8.77€ La portion (prix indicatif)



Quoi de mieux qu'une sauce au chorizo pour relever le crémeux d'une purée de patate douce et un poulpe grillé ?

Les ingrédients

- **200 g** de Patte de poulpe cuit (tentacule)
- **565 g** de Patate douce
- **40 g** de Sucre cassonade, sucre de canne cristal
- **30 g** de Beurre doux
- **0.5 c à c** de Cannelle en poudre
- **0.5 c à c** de Noix de muscade moulue
- **100 g** de Chorizo (entier, à trancher) doux
- **1 unité** de Echalote
- **0.5 gousse** de Ail
- **125 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **300 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **1 brin** de Persil plat frais
- **1 pièce** de Citron jaune

Étapes de préparation



Préparation : 45 min



Cuisson : 40 min



Attente : 0 min

La purée de patate douce

- 1** Épluchez une grosse patate douce et coupez-la en cubes d'environ 2 cm pour en avoir 500 g.
- 2** Mettez-les dans une casserole avec 500 ml d'eau, ¼ de càc de sel et une pincée de

bicarbonate de soude (facultatif mais accélère la cuisson car il vient casser les fibres de la patate douce et donc la ramollir plus rapidement).

Portez à ébullition à feu moyen-fort. Faites cuire en maintenant un petit bouillon, 15 à 20 minutes.

(Pendant la cuisson, passez à la sauce au chorizo.)

- 3 Vérifiez la cuisson : la patate douce doit s'écraser facilement avec une fourchette. Transvasez la patate douce et l'eau de cuisson dans un bol de mixeur/blender. Ajoutez 40 g/3 càs de cassonade, 30 g/2 càs de beurre, ½ càc de cannelle en poudre et ½ càc de muscade moulue. Mixez au moins une minute jusqu'à avoir une purée lisse.
- 4 Remettez la purée dans la casserole et couvrez pour la maintenir au chaud.

La sauce au chorizo

- 5 Pendant que la patate douce cuit, préparez la sauce au chorizo. Enlevez la peau de 100 g de chorizo. Coupez-le en tranches d'environ 1 cm et recoupez-les en quatre. Hachez grossièrement ½ gousse d'ail et mettez de côté avec le chorizo. Émincez grossièrement une échalote pour en avoir 50 g.
- 6 Chauffez un peu d'huile d'olive dans une casserole à fond épais. Faites suer l'échalote pendant trois minutes à feu moyen.
- 7 Ajoutez le chorizo et l'ail. Faites revenir une minute, le chorizo va commencer à rendre de l'huile.
- 8 Déglacez avec 125 ml de vin blanc sec de cuisine. Faites réduire de moitié (comptez plus ou moins 5 minutes selon la casserole utilisée).
- 9 Versez 200 ml de crème liquide et ajoutez 5 grandes feuilles de persil. Portez à frémissement, puis faites infuser 20 minutes à feu très doux. Mélangez de temps en temps. (Pendant la cuisson, finissez la purée de patate douce, étape N°3).
- 10 Après 20 minutes, enlevez les feuilles de persil de la sauce au chorizo. Mixez la sauce trente secondes. Puis tout en mixant, versez les 100 ml de crème liquide froide restante. Continuez à mixer pour avoir une sauce lisse. Selon la puissance de votre mixeur, vous aurez peut-être besoin de passer la sauce à travers un tamis fin pour avoir une sauce bien lisse. Remettez la sauce au chorizo dans la casserole et couvrez.

Cuisson du poulpe et finition

- 11 Réchauffez à feu très très doux la purée de patate douce (à couvert) et la sauce au chorizo pendant que vous grillez le poulpe. Quand la sauce est chaude, ajoutez un filet de jus de citron pour la rendre plus légère.

- 12** Chauffez 2 càs d'huile d'olive dans une poêle à feu vif.
Facultatif : ajoutez une gousse d'ail épluchée et coupée en deux, 1 brin de thym frais et du piment séché pour aromatiser l'huile.
Quand l'huile est chaude, ajoutez les tentacules de poulpe. Salez et poivrez.
Faites-les griller quelques minutes par face.
- 13** Servez sans attendre avec la purée de patate douce et la sauce au chorizo.