

Tartine de pulpo "mayonesa con oli de olive"



Ingrédients pour 6 personnes:

Pour le Poisson

500 g De Poulpe.
1 gousse d'ail.
3 pincées de sel fin.
3 tours de moulin à poivre.
10 cl d'Huile d'olive Extra vierge *Oliflix*.
1/2 Citron jaune de la Finca.
1 jaune d'œuf.
25 g d'Olive Empeltre *blai PERIS*.
1/2 baguette de pain de campagne.

Pour la garniture

15 g de Câpres au vinaigre.
2,5 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 pincée de Sel fin.
1 tour de moulin à poivre.

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Couper la baguette de pain en fines tranches.
- Enduire le pain d'huile d'olive Extra Vierge *Oliflix* et assaisonner de sel et de poivre.
- Enfourner pendant 6-8 min à 180°C (th. 6) jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré.
- Dénoyauter les olives en les coupant grossièrement.
- Écraser les gousses d'ail avec un couteau en gardant les gousses entières.
- Émincer finement le persil plat.
- Porter à ébullition une grande casserole d'eau, ajouter la feuille de laurier et les gousses d'ail.
- Réduire le feu et plonger le poulpe dans l'eau.
- Cuire pendant 40 min jusqu'à ce que la chair du poulpe soit tendre.
- Égoutter le poulpe et le laisser refroidir avant de le conserver au réfrigérateur pendant 15 min.
- Une fois refroidi, couper les tentacules en tranches de 1 cm. Jeter la tête.

Pour la mayonnaise:

- Prélever le jus d'un demi-citron.
- Battre le jaune d'œuf avec le sel, le poivre et le jus de citron.
- En continuant de fouetter, ajouter petit à petit l'huile d'olive jusqu'à obtenir une mayonnaise épaisse.
- Mixer les olives pour obtenir une pâte. Mélanger celle-ci à la mayonnaise.

Pour servir:

- Mélanger le poulpe à la mayonnaise, puis disposer un peu du mélange sur les toasts de pain et saupoudrer de persil et de quelques câpres.