

SALADE DE POULPE GRILLÉ ET BOHÉMIENNE DE LÉGUMES VERTS ET POMMES DE TERRE



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 400g poulpe
- 300g Légumes «Alla Zingara»
- 100g pommes de terres bouillies coupées en dés
- roquette
- q.s. basilic
- q.s. persil
- q.s. Huile D'Olive Extra Vierge
- q.s. Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil
- q.s. Poivre Noir Grossièrement Moulu

MÉTHODE

- Faire bouillir le poulpe dans une grande quantité d'eau avec les légumes verts, sel et vin blanc.
- Une fois cuit, le couper en gros morceaux et le faire rôtir dans une poêle avec des aromes.
- Dans un récipient assaisonner la bohémienne de légumes verts et les pommes de terre avec persil et basilic hachés, huile sel et poivre.
- Dans le fond d'un plat mettre la roquette, sur laquelle déposer les légumes verts et enfin le poulpe grillé.
- Garnir à loisir et servir.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Légumes «Alla Zingara»



Huile D'Olive Extra Vierge



Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil



Poivre Noir Grossièrement Moulu