

## Salade de poulpe (Hors d'oeuvre)



### Préparation

Nettoyer le poulpe et enlever les entrailles, le bec et les yeux. Faire bouillir dans de l'eau salée pendant 40 minutes. Pendant ce temps, couper les carottes en rondelles et le céleri en petits dés. Hacher l'ail et le persil et les mélanger avec les légumes. Lorsque le poulpe est cuit, le retirer de l'eau et le couper en morceaux de taille moyenne. Mélanger le poulpe avec les légumes et assaisonner avec du citron, de l'huile d'olive et du sel. Servir froid.

### Conseils

Pour obtenir un poulpe encore plus tendre et donc une salade encore plus remarquable, mettez le poulpe au congélateur pendant une nuit, puis laissez-le décongeler.

### Anecdotes

Le poulpe, l'ingrédient principal de notre recette aujourd'hui, est un animal très intelligent, avec huit membres et... pas moins de trois coeurs!

### Information

**Préparation** 50 minutes

**Temps total** 40 minutes

**Pour X** Pour 2 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Poulpe** 500 grammes

**Céleri** (1 branche de céleri)

**Carottes** (1 carotte)

**Ail** 1 gousse

**Jus de citron** 50 millilitres

**Huile d'olive extra vierge** 40 millilitres

**Persil** 10 grammes

**Sel** (Sel au goût)