Entrées chaudes aux produits de la mer

Pintxos poulpe chipiron

2h40	15 min	25 min	2h	156
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du poivron

1. Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
2. Couper le poivron en deux, retirer le pédoncule et les pépins.
3. Le placer dans un plat, peau vers la haut. L'assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre. Ajouter l'ail puis faire cuire au four pendant 20 minutes.
4. Au bout de 20 minutes, sortir le poivron du four et le réserver dans un sac en plastique, le laisser refroidir pendant deux heures.
5. Une fois refroidi, sortir le poivron du sac, retirer la peau et les derniers pépins, le couper en petits cubes.

Étape 2

Cuisson des chipirons et du poulpe

1. Assaisonner de sel et de poivre les têtes de chipirons et les tentacules de poulpe.
2. Faire chauffer une poêle su feu vif avec l'huile d'olive. Ajouter les chipirons et le poulpe, les faire sauter pendant quelques minutes. Assaisonner de piment d'Espelette à la fin.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pintxos

- 200 g **Poulpe(s)**
- 200 g **Calamar(s)**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le poivron

- 1 **Poivron(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Mâche**
- 1 **Aneth**

Étape 3

Dressage

1. Prendre les pics à brochette, monter dessus une tête de chipiron entourée d'une tentacule, finir avec un morceau de poivron et un brin d'aneth.
2. Recommencer avec les autres pics et le reste des ingrédients.
3. Déposer les brochettes sur une assiette décorée de feuilles de mâche. Servir sans attendre.