

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.