

Poulpe à lagareiro

Ingrédients

- Poulpe 2 kilogrammes
- Pomme de terre 1 kilogramme
- Oignon 1
- Gousses d'ail 4
- Persil selon votre goût
- Feuille de laurier 1
- Huile d'olive selon votre goût
- Sel selon votre goût

Préparation

1. Faire préchauffer le four à 180°C
2. Dans une grande casserole, déposer le poulpe et le recouvrir d'eau. Ajouter un oignon coupé en deux. Faire cuire pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre
3. Laver les pommes de terre, puis les déposer dans un plat allant au four. Ajouter généreusement du sel et de l'huile d'olive. Enfourner à 180° pendant 40 minutes environ
4. Découper les gousses d'ail en tranches fines et hacher le persil
5. Découper le poulpe, en séparant chaque tentacule de la tête
6. Sortir les pommes de terre du four et laisser refroidir quelques instants. Les écraser légèrement avec la main
7. Dans un plat allant au four, déposer les pommes de terre, l'ail, la feuille de laurier et le poulpe. Arroser d'huile d'olive. Laisser cuire environ 15 minutes à 180°C
8. À la sortie du four, ajouter le persil haché
9. Vous pouvez servir ce plat accompagné de légumes de saison