



# POULPE BRAISÉ AU CÉLERI ET À LA TOMATE

Personnes

4

Temps de  
préparation  
3 h.

Temps de  
cuisson  
10 min.

1,5 kg de poulpe frais entier  
50 ml d'huile d'olive  
2 feuilles de laurier  
5 branches de thym  
1 gousse d'ail  
100 ml de Porto rouge  
350 ml d'eau  
20 ml d'huile d'olive  
6 petites échalotes, épluchées et coupées en deux dans la longueur  
2 gousses d'ail, épluchées et découpées en fines lamelles  
5 branches de thym  
50 ml de Porto rouge  
4 branches de céleri, coupées en biais en morceaux de 3 à 4 cm  
150g de tomates cerise coupées en deux  
2 à 3 c.à.s. de vinaigre de Xérès  
4 c.à.s. de persil plat haché

1. Rincer abondamment le poulpe à l'eau froide, puis laisser égoutter. Faire chauffer l'huile d'olive dans un faitout (avec couvercle). Ajouter le poulpe (encore mouillé), les feuilles de laurier, le thym et les gousses d'ail, puis les faire revenir pendant environ 2 minutes. Déglacer au Porto et verser l'eau. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert (pendant 1 h à 1 h 30 environ). Retirer le faitout du feu et laisser reposer pendant 30 à 40 minutes.

CONSEIL : (Cette étape de la préparation peut être réalisée la veille)

2. Retirer le poulpe du bouillon et séparer les tentacules du corps. Couper les tentacules en bouchées et réserver. Prélever et filtrer 300 ml de bouillon à l'aide d'une passoire fine.

3. Verser l'huile d'olive dans une cocotte (ø 24 cm) chauffée à blanc. Faire blondir les échalotes, l'ail et le thym. Déglacer au Porto et laisser brièvement réduire. Verser le reste du bouillon (400 ml) et laisser cuire jusqu'à ce qu'il ait réduit d'environ 1/3. Ajouter le céleri et le poulpe et laisser mijoter pendant 4 à 5 minutes environ à couvert et à feu doux. Ajouter les tomates et laisser mijoter pendant 2 minutes supplémentaires.

4. Assaisonner avec le vinaigre de Xérès, le sel, le poivre et le persil haché ; servir chaud.