

## POULPE CHOUX CROQUANTS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 400 g de poulpes cuits
- 1/2 chou romasco
- 1/4 de chou-fleur
- 1/2 botte de cebette
- 1 citron vert
- 1 cui à soupe de graines de sésame
- 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- **Vinaigre de Bouteville le Fumé**



### MISE EN ŒUVRE

*Laver le chou romasco et détacher des têtes ou somites, les blanchir environ 2 minutes dans de l'eau bouillante salée.*

*Une fois cuits mais légèrement croquant, le refroidir dans l'eau froide avec des glaçons.*

*Colorer les graines de sésame au four sur du papier cuisson à 170°C environ 4/5 minutes en les retournant. Émincer finement le vert de cebette.*

*Dresser sur l'assiette le poulpe émincé.*

*Ajouter l'huile d'olive et les gouttes de citron vert.*

*Un trait de vinaigre de Bouteville fumé.*

*Les sommités de chou romasco.*

*Le vert de cebette.*

*Les graines de sésame.*

*Ajouter pour terminer avec une râpe le chou-fleur.*

*Bonne dégustation !*

# POULPE CHOUX CROQUANTS



Le Baume  
de Bouteville  
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL