



Poulpe accompagné de skordalia, radis et rhubarbe marinée dans du vinaigre



Ingrédients pour le poulpe

- 750 g de poulpe attendri
- 85 ml de vinaigre de vin rouge
- 300 ml d'huile d'olive
- 2 à 3 brins de thym
- 3 gousses d'ail concassées

Préparation du poulpe rôti

1- Placer les morceaux de poulpe dans une casserole et verser suffisamment d'eau pour les recouvrir. Ajouter 20 ml de vinaigre de vin rouge et cuire à petit feu avec un couvercle pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulpe soit bien tendre. Retirer et bien égoutter.

2- Mélanger dans un bol le restant de vinaigre de vin rouge, l'huile d'olive, le thym et l'ail, ajouter le poulpe et laisser mariner pendant au moins 1 heure, mais de préférence toute la nuit.

3- Pour servir, placer une grille au-dessus d'une très forte chaleur et lorsqu'elle est bien chaude, griller au feu de bois le poulpe de chaque côté jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur. Couper des tranches épaisses d'un cm et ajouter le jus de citron et l'huile d'olive.



Ingrédients pour la skordalia

- 500 g de pommes de terre farineuses, comme celles de Chypre, lavées mais non pelées
 - 2 gousses d'ail
 - 140 ml d'huile d'olive
(et 10 ml supplémentaires pour le service)
 - Jus d'un petit citron
 - Sel et poivre
- 80 g de noix ou d'amandes effilées grillées finement ciselées pour parsemer le dessus (facultatif)

Préparation de la skordalia

- 1- Faire bouillir les pommes de terre avec la peau dans une grande quantité d'eau salée. Une fois cuites, les égoutter et, lorsqu'elles sont suffisamment froides, les peler.
- 2- Mixer l'ail avec une pincée de sel pour en faire une pâte. Passer les pommes de terre dans une passoire ou un presse-purée et ajouter la pâte à l'ail.
- 3- Ajouter petit à petit l'huile d'olive et le jus de citron dans le mélange de pommes de terre. Vérifier le mélange de sel et de poivre.
- 4- Si la skordalia est un peu trop épaisse (elle doit avoir la consistance d'un houmous), la délayer avec un peu d'eau chaude. Si vous utilisez des noix, répartir la skordalia sur une assiette ou un bol et parsemer le dessus de noix.



Ingrédients pour les aliments macérés dans du vinaigre

- 1 botte de radis, finement tranchés
 - 1 betterave de Chioggia, finement tranchée
- 4 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
 - 4 c. à soupe de sucre semoule

Préparation des aliments macérés dans du vinaigre

- 1- Couper et trancher finement les radis.
- 2- Dans deux bols séparés, mélanger ensemble le vinaigre et le sucre.
- 3- Ajouter les radis dans un bol et la betterave dans l'autre et mélanger, avec une pincée de sel marin.
- 4- Laisser mariner 10 à 15 minutes.



La petite histoire...

1997-2007 Fusion Espagne/Grèce

Ce plat de la Méditerranée veut signifier le succès de cette cuisine dont celle de Crète – le fameux menu crétois - qui a été déclarée la plus saine d'Europe et à même de nous faire vivre centenaire...

L'imagination à l'œuvre autour de la diète méditerranéenne est celui de l'histoire de la civilisation occidentale, avec des aliments comme le pain, le vin et l'huile d'olive.

Le plat proposé ici témoigne aussi des influences réciproques des pratiques culinaires les unes sur les autres, en lien avec les mobilités accrues et les phénomènes d'immigration ; et de la transformation de nos façons d'organiser nos repas. Ainsi la mode des tapas espagnols et des mezzés grecs nous fait adopter un « service à la française » avec un ensemble de plats servis en même temps sur la table et que les convives peuvent partager.

Le cosmopolitisme assumé des grandes villes européennes permet à leurs habitants de goûter une grande variété de spécialités gastronomiques, typiques d'une région du monde ou qui sont une reconstruction inventive de traditions culinaires distinctes, à travers la cuisine-fusion.