Poulpe à la tomate avec pomme de terre et huile piquante

Ingrédients

4

- 400 g de poulpe, cuit
- 150 g de peperoncini marinati Bresc
- 75 g de bruschetta tomate Bresc
- 50 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 40 g de persil, plat
- 12 petites pommes de terre nouvelles avec peau
- 2 dl d'huile d'olive
- poivre et sel

Méthode de préparation

Faire bouillir les petites pommes de terre nouvelles avec la peau dans de l'eau salée. Laisser refroidir et les couper en deux dans le sens de la longueur. Détailler le poulpe en morceaux de 1,5 cm à 2 cm. Faire revenir l'ail dans sa propre huile jusqu'à ce qu'il soit vitreux et y incorporer le poulpe et faire frire ensemble. Ajouter ensuite les pommes de terre nouvelles et bien faire chauffer. À la dernière minute, ajouter la bruschetta tomate et les morceaux de piment marinés (peperoncini marinati), puis l'huile d'olive. Saler et poivrer. Garnir de persil haché.

Produits Bresc utilisés

Bresc Bruschetta à la tomate 1000g

Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g

Bresc Piments émincés et marinés 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000