**POULPE A LA GRECQUE**

**Pour 2 personnes en entrée**

1 petit poulpe frais ou surgelé nettoyé (les yeux enlevés ainsi que le bec)

1 cas de persil ciselé

1 cas d’origan

Sel, poivre

3 gousses d’ails pilés

20 g d’huile d’olive

50g de jus de citron vert (environ 1 citron)

Si votre poulpe est frais, le mettre au congel au minimum 1 semaine pour l’attendrir

Le sortir et le plonger dans une cocotte-minute remplie d’eau

Laissez cuire 1h dès que la soupape siffle (1h30 à 2h si vous le faite en cocotte « pas minute »)

Sortir le poulpe immédiatement de la cocotte

L’égoutter et attendre qu’il tiédisse

Nettoyer sous un filet d’eau pour enlever la peau et la ventouse, c’est très facile

Couper les tentacules et la tête en morceaux

Mélanger tous les ingrédients de la sauce et ajoutez au poulpes

Bien mélanger

Réserver au frais ½ journée avant de déguster

**LA TABLE DES PLAISIRS**