



Elvea, L'Italie chez vous

Poules aux datterini rôties



Ingrédients pour 4 Personnes

300 g de	ELVEA Tomates Datterini pelées jaunes (Selezione del Maestro)
400 g de	poulpe frais
filets de	vinaigre
4 gousses d'	ail
branches de	romarin
	poivre
	sel
cuillères à soupe de	huile d'olive
2	citron vert

Préparation

Nettoyez les poulpes et faites-les cuire dans de l'eau salée avec un filet de vinaigre.

Retirez les poulpes de l'eau quand la chair est tendre.

Rincez sous l'eau froide et coupez en morceaux.

Préchauffez entre-temps le four à 180°C.

Coupez les petites tomates en deux et coupez l'ail en fines lamelles.

Disposez le tout dans un plat à four et parsemez de romarin effeuillé.

Salez et poivrez et faites cuire les tomates pendant 20 minutes.

Servez les poulpes avec les petites tomates.

Aspergez d'huile d'olive et de citron vert.

Terminez avec un peu de zeste de citron vert râpé.





Elvea, L'Italie chez vous

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

