

## Poulpes au citron vert

Facile – Temps de préparation : 20 min – Temps de cuisson : 10 min – Repos : 1h



### Ingrédient(s) (pour 5 personnes) :

- Mélange d'anneaux et de têtes de poulpes : 400 g
- Citrons verts : 1
- Coriandre : ¼ de botte
- Ail : 1 gousse
- Gingembre frais : 1 cm
- Beurre : 10g
- Huile d'olive : quelques pulvérisations
- Fleur de sel et poivre

### Étapes de préparations :

- 1) Effeuiliez et hachez grossièrement la coriandre. Epluchez et hachez l'ail et le gingembre. Rincez les citrons et râpez la peau afin de récupérer les zestes puis pressez-les.
- 2) Rincez, séchez et piquer sur de petites brochettes les morceaux de poulpes. Sur un plat, mélangez vos brochettes avec le jus de citron, l'ail, le gingembre, du sel et du poivre. Laissez reposer au frais 1 heure.
- 3) Egouttez les brochettes de poulpes. Faites chauffer l'huile avec le beurre dans une grande poêle puis, lorsque la matière grasse est fumante, faites cuire vos brochettes très rapidement. Comptez 1 à 2 minutes de chaque côté.

- 4) Coupez alors le feu, ajoutez la marinade et enrobez-en les brochettes. En vous aidant d'une pince, retirez les poulpes de la poêle et disposez-les sur un plat. Saupoudrez de zeste de citron et de coriandre avant de servir.

Variantes : vous pouvez ajouter dans la marinade, une tige de citronnelle et un petit piment vert, et remplacez les poulpes par des anneaux de calamars, des crevettes ou des langoustines.