

Soupe de pieuvre

La première fois que j'ai mangé de la pieuvre c'était pendant un séjour en crète.

J'ai trouvé cela délicieux.

De retour en Alsace, j'ai réalisé une soupe de pieuvre à ma façon.

Ma soupe n'a pas la même saveur que celle préparée par une cuisinière crétoise.

Mais j'ai essayé de retrouver cette saveur exquise.

Ingrédients :

Pieuvre de taille moyenne : 1

Oignons : 3

Ail : 5 caïeux

Tomates : 4

Huile d'olive

Pommes de terre : 5

Poivre

Bouillon de légumes bio : 2 cubes

Poudre de safran

1 verre de vin blanc

Nettoyez la pieuvre avec du sel et du vinaigre.

Lavez-la à grande eau. La couper en morceaux (5cm)

Emincez les oignons. Pilez les caïeux d'ail.

Coupez les tomates en quatre. Faites revenir les oignons dans l'huile d'olives.

Ajoutez la pieuvre. Mélangez avec les quartiers de tomates, l'ail.

Versez environ 1 litre et demi à 2 litre de bouillon de légumes et une pincée de safran et le vin. Poivrez.

Laissez cuire pendant 30mn à feu moyen.

Vérifiez l'assaisonnement.

Ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en deux.

Laisser à nouveau cuire pendant 15 mn. Servez aussitôt.