

Poulpe au fenouil et amandes

Ingredients

- 600 g de poulpe
- 2 à 3 fenouils
- 2 citrons jaunes non traités
- 1 petite poignée d'amandes blanches
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Huile d'olive
- Chapelure
- Sel

Je passe en cuisine

1. Décongelez, rincez et séchez les encornets. Mélangez la farce avec l'œuf, le persil, sel et poivre. Farcissez et fermez avec un cure-dents.
2. Dorez les encornets à l'huile d'olive, flambez au cognac. Réservez.
3. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon, ajoutez tomate, vin blanc, safran et bouquet garni. Salez, poivrez.
4. Ajoutez les encornets, couvrez de sauce et laissez mijoter 30 min à feu doux. Servez avec un riz blanc.



DIFFICULTÉ

MOYEN



PRÉPARATION

30 MIN



CUISSON

1H



NB DE PERS.

4