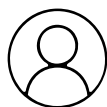




SÉTOISES ÉPICÉES



Montage 12 min



4/6 personnes

ÉTAPES DE RÉALISATION

● **PÂTE :** Diluer la levure dans l'eau tiède et laisser reposer 10 min. Dans un saladier, mélanger la farine et le sel, puis ajouter l'huile d'olive et la levure diluée. Pétrir, couvrir et laisser lever 1 h à température ambiante.

● **GARNITURE :** Faire cuire le poulpe* dans une casserole d'eau bouillante pendant 45 min, égoutter et couper-le en petits morceaux.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon et l'ail hachés dans l'huile d'olive puis ajouter les tomates, le concentré et les épices. Saler, poivrer et mélanger bien. Verser le vin blanc et laisser mijoter 20 min à feu doux. Ajouter les morceaux de poulpe et poursuivre la cuisson 10 min supplémentaires. Laisser refroidir.

MONTAGE & CUISSON :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer la pâte en deux. Étaler une moitié et garnir un moule à tarte.
- Verser la préparation aux poulpes, puis recouvrir avec l'autre moitié de pâte. Bien souder les bords.
- Piquer, badigeonner d'huile d'olive puis enfourner pour 35 à 40 min jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

(*Possibilité d'utiliser des calamars)

INGRÉDIENTS

PÂTE :

Farine	300 g
Eau tiède	10 cl
Huile d'olive	10 cl
Levure de boulanger fraîche	10 g
Sel	QS

GARNITURE :

Poulpe*	500 g
Oignon blanc	1 pc
Gousse d'ail	2 pcs
Huile d'olive	3 Cs
Tomates pelées en dés	400 g
Concentré de tomate	1 Cs
Paprika	1 Cc
Piment d'Espelette	QS
Vin blanc sec	10 cl
Sel	QS
Poivre	QS



Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

* Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »