

## Poulpe en marinade

Pour quatre personnes

2 petits poulpes  
1 citron de Menton ou d'Amalfi avec quelques feuilles  
5 cl d'huile d'olive  
2 têtes d'oignons frais

Cette recette réalisée à quatre mains avec Mathieu, mon cousin marseillais qui pêche ces petits poulpes, est d'une grande simplicité. Elle révèle toute la subtilité du goût des chairs du poulpe.

Faites bouillir 3 litres d'eau non salée, ajoutez les feuilles de citronnier dans la casserole, plongez les poulpes débarrassés de leurs becs et soigneusement rincés sous un filet d'eau fraîche. Laissez cuire une vingtaine de minutes, coupez les tentacules et replongez le coffre des poulpes dans la casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes.

Prélevez le zeste du citron, émincez-le très finement et faites-le blanchir 5 secondes dans l'eau bouillante. Dans un grand plat, mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, les têtes d'oignons frais finement émincées en lamelles, les zestes de citron, du sel, du poivre et enfin les tentacules et le coffre du poulpe coupés en gros morceaux. Mêlez bien et laissez mariner une bonne heure avant de déguster.

