



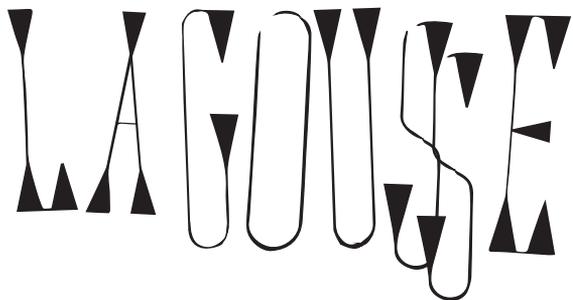
La gousse est un fruit à péricarpe sec à double déhiscence : deux fentes isolant deux valves qui portent chacune une rangée de graines.

En botanique, la déhiscence, du latin *dehiscens*, "s'entrouvrir", est l'ouverture spontanée d'organes végétaux clos suivant des zones définies, pour libérer leur contenu.

En été certains fruits explosent, projetant les graines au loin et permettant une meilleure dissémination.

Il'indéhiscence est l'incapacité d'une telle ouverture.

Un peu de déhiscence, mesdames ! Laetitia Paviani



Una Deliziosa Quotidiana
de Dykitchen



INGRÉDIENTES

- un poulpe
de n'importe
quelle taille
(1 kg c'est bien)
- un oignon
- une carotte
- un citron jaune
- du poivre et
des baies en grains
- deux feuilles
de laurier
- un demi-bouquet
de persil
- de l'huile d'olive
- du sel

≈ 16



Équipement spécial :
un bouchon de liège et
une bouteille en plastique

LA PULPA EN CARPACCIA



Nettoyer le poulpe -
 Si il ne l'est pas déjà -
 en ôtant le bec, en vidant la tête
 et en le frottant grossièrement
 au gros sel.

Remplir d'eau une grande
 marmite et y jeter l'oignon
 épluché et coupé en quatre,
 la carotte, les grains de poivre
 les baies, les feuilles de laurier et
 du gros sel. Porter le court-bouil-
 lon à ébullition, ajouter un
 bouchon de liège

(qui bizarrement permet
 d'attendrir le poulpe)
 et y plonger le poulpe entier.

Laisser mijoter
Lau moins 70 minutes.

Le poulpe doit être ultra
 tendre au moment
 de le retirer.

216



LA PULPA EN CARPACCIA

LA MUSE

Una Deliziosa Quotidiana
de Dykitchen



Préparer le moule en découpant une bouteille en plastique en deux (à environ 20 cm du fond). Percer quelques trous au fond pour que l'eau s'écoule.

Une fois le poulpe cuit, le refroidir légèrement sous l'eau froide et le mettre dans le cul de bouteille.

Tasser au maximum le poulpe au fond de la bouteille (avec un verre, un pilon, n'importe quoi) pour minimiser l'air au maximum.

Découper alors la bouteille au niveau du poulpe, filme le tout en essayant d'être sous pression au maximum et place au frigo pendant au moins 24h.

16



LA PULPA EN CARPACCIA

LA MONTAGNE

Una Deliziosa Quotidiana
de Dykitchen



Le poulpe est plein de
Lgélatine, une fois
complètement refroidit,
ce poulpe deviens un bloc plutôt
rigide, comme un pâté quoi.

Au moment de servir, découper
la bouteille en plastique et à
l'aide du couteau le plus fin et le
plus tranchant de votre cuisine,
découper le poulpe en fines
lamelles.

Placer les tranche dans une
grande assiette et arroser
d'huile d'olive, de jus de citron
jaune, de sel, de poivre et de
persil finement haché.

16



LA PULPA EN CARPACCIA

WAGONS

Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Servir
avec une
salade, c'est
le top.

Se
conserve **≈ 16**
au frais
sans au-
cun souci.



LA PULPA
EN CARPACCIA

LA MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitcher



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.