

Petits poulpes sautés

Excellent

800g de petits poulpes
1 petit verre de jerez sec
quelques gousses d'ail - Persil

Les petits poulpes doivent être des plus petits. Les laver et les saler (Très peu)
Mettre de l'huile dans une poêle. Quand elle est bien chaude, y jeter les petits poulpes, l'ail et le persil hachés très menus et le jerez. Les remuer et laisser cuire durant environ une quinzaine de minutes à feu vif.

Jerez + Noilly (T-B)

7 pers. : 1 kg, 500

Mélangé avec un riz aux noisettes
(délicieux)