

# « Le Turquoise »

## Accras d'Octopus de Nosy Be

## À sa Sauce Rougaille au lait de coco

Le Chef de cuisine vous dévoile avec plaisir sa recette artisanale du mois comprenant les ingrédients phares et sublimés pour cette belle réalisation d'octopus de Nosy Be.

Les clients peuvent en profiter en formule demi-pension, pension complète ou « all inclusive », en fonction de la saison et de l'arrivage ; car l'établissement travaille exclusivement avec des produits frais, gage de saveurs gourmandes.

### Ingrédients pour 15 personnes

600 g de poulpe bien frais – 1 bouquet garni (thym-laurier)  
450 g de farine - 50 cl de lait entier - 1 sachet de levure chimique  
4 œufs - 6 pieds de ciboulette appelés oignons verts à Nosy Be  
3 oignons - 6 brins de persil plat - 4 gousses d'ail  
1 piment oiseau - 2 l d'huile de friture

Pour la rougaille de tomates au lait de coco :

4 tomates – 1 oignon - 4 gousses d'ail – 1 citron vert - 1 petite boîte de lait de coco

**Une fois tous ces ingrédients réunis, vous pouvez enfilez votre tablier.**

Nettoyez le poulpe en séparant les tentacules de la tête et retirer la partie dure. Rincez bien, puis coupez les tentacules à l'eau froide. Faites cuire au court-bouillon 50 minutes le poulpe avec le bouquet garni. Egouttez en l'émiettant à la fourchette encore tiède.

Hachez le persil, la ciboulette, puis l'oignon et l'ail pelés écrasés. Puis, dans un saladier, mélangez la farine montée en puit, les œufs et le lait. Incorporez le poulpe froid mixé pour l'obtention de vraies miettes, aussi les herbes hachées. Salez si nécessaire, poivrez. Ajoutez le piment finement haché.

Laissez reposer 2H au réfrigérateur avec un torchon posé sur le saladier. Goûter la pâte pour vérifier si elle est correctement salée et relevée à vos souhaits. Incorporez la levure.

Préparez la sauce rougaille : épépinez les tomates en les coupant en petits dés. Salez, poivrez, rajoutez l'oignon coupé « menu », pressez l'ail et rajoutez le lait de coco froid avec quelques petits morceaux de piment oiseau et quelques gouttes de citron vert comme vous le souhaitez.

Dans une poêle à frire, faites chauffer l'huile à 85°. Déposez des morceaux de pâte à l'aide de 2 cuillères à café. Les accras gonflent et remontent à la surface, tout en les retournant pour que la cuisson soit bien régulière. Vous pouvez aussi les préparer à l'avance et les réchauffer au four à 200°C pendant 5 minutes.

Egouttez sur du papier absorbant et servez chaud. Vous pouvez tremper vos accras d'octopus dans la rougaille au coco avec la main droite, à l'africaine.

Un grand vrai délice garanti !! Savourez, régaliez-vous et partagez ce moment avec vos proches ! Signature du Chef du Grand Bleu de Nosy Be.

