

Tielles sétoises



Pour 6 personnes :

- 1 kg de poulpes
- 1 kg de tomates
- 500 g de pâte à pain
- 200 g d'oignons
- 30 g d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail
- Piment
- Fleur de thym
- Persil

Dans une cocotte remplie d'eau salée, plonger durant une bonne heure les poulpes que vous aurez auparavant nettoyés. Les retirer de l'eau. Une fois égouttés, les peler et les découper en dès. Garder une louche d'eau de cuisson.

Préparer une sauce tomate avec les tomates bien rouges (pelées), les oignons ciselés, l'huile d'olive, l'ail, le piment, la fleur de thym, le persil haché et la louche d'eau de cuisson.

Laisser mijoter avec les poulpes.

Partager en deux parties la pâte à pain. Faire avec un rouleau à pâtisserie deux disques de pâte. Badigeonner au pinceau un moule rond d'huile d'olive.

Poser sur le fond du moule un disque de pâte et remplir de sauce tomate aux poulpes (laisser refroidir la préparation).

Avec le deuxième disque de pâte, faire un couvercle. Sertir à l'aide d'un couteau, piquer, badigeonner d'huile. Répéter l'opération avec les 5 autres moules. Mettre au four préchauffé à 210°C (thermostat 9) une vingtaine de minutes.

Servir tiède ou froid.