



Pour 2 personnes  
500 g de pieuvre  
3 c. à soupe de persil frais, haché

#### Court-bouillon

1 petit oignon, en petits dés  
1 carotte, en petits dés  
1 branche de céleri, en petits dés  
Le jus et le zeste de 1 citron  
2 feuilles de laurier  
1 branche de thym  
Grains de poivre, au goût  
Gros sel de mer, au goût  
8 tasses d'eau ou plus

#### Marinade

1/3 tasse(s) d'huile d'olive  
Le jus et le zeste de 1 petit citron  
1/4 d'oignon rouge émincé  
2 gousses d'ail hachées  
1 c. à café d'origan séché  
Sel et poivre du moulin, au goût

Dans une grande casserole, combinez tous les ingrédients du court-bouillon et portez à ébullition. Plongez-y la pieuvre et amenez à ébullition à nouveau.  
Réduire le feu à doux et faire cuire à petits frémissements environ 2 heures.

Retirez la pieuvre du court-bouillon et laissez-la refroidir. Coupez et conservez les tentacules. À l'aide de vos doigts, retirez la peau pourpre et les ventouses, si désiré.  
Nettoyer les tentacules et épongez-les. Réservez.

Dans un bol, combinez tous les ingrédients de la marinade, puis versez-la dans un sac de plastique refermable. Ajoutez les tentacules de la pieuvre et faites-les mariner de 2 à 6 heures au réfrigérateur.

4Préchauffez le barbecue à température élevée (260 °C / 500 °F). Vous pouvez également utiliser une poêle en fonte à fond cannelé chauffée à feu vif sur la cuisinière.

Retirez les tentacules de la marinade, en réservant celle-ci, épongez-les à l'aide de papier absorbant, puis faites-les griller sur le barbecue quelques minutes de chaque côté.

Ajoutez le persil à la marinade, puis versez le tout sur les tentacules grillées.

Servez tel quel, chaud ou froid, ou sur une salade de votre choix.

On peut réutiliser la marinade sans la faire cuire, car on y a fait mariner la pieuvre alors que celle-ci était déjà cuite.