

GRAND AIOLI



Pour 8 personnes

Ingrédients :

8 pavés de cabillaud (ou cabillaud et saumon)

8 petites pommes de terre à vapeur

4 carottes

2 branches de céleri

6 navets

3 jeunes courgettes

¼ chou-fleur

400 g de haricots verts frais

6 petits poireaux

2 feuilles de laurier et piment d'Espelette

4 œufs durs

Pour l'Aïoli :

2 gousses ail

2 cl huile d'olive

1jaune d'œuf

moutarde

Jus de citron

Sel et poivre

Eplucher et laver tous les légumes. Laisser les pommes de terre, les carottes, les poireaux et les navets entiers. Peler les courgettes en ôtant une bande de peau sur deux. Les couper en tranches épaisses.

Faire cuire les œufs durs.

Dans une grande marmite d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre, le céleri, les carottes et les navets pendant 10 minutes. Ajouter les poireaux, les haricots verts, laisser cuire encore 5 minutes ; ajouter enfin les courgettes et compter à nouveau 5 minutes. Les légumes doivent être cuits mais rester fermes. Les égoutter et les rafraichir à l'eau froide.

Pendant la cuisson des légumes, pocher les pavés de poisson_10 minutes dans une marmite d'eau frémissante salée avec du thym, du laurier et du piment. Egoutter et réserver.

Préparer l'aïoli:

Eplucher les gousses d'ail et les piler avec du sel ; ajouter deux cuillères à soupe d'huile d'olive, la moutarde et 1 jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une pommade. Incorporer le reste de l'huile, petit à petit et battre comme une mayonnaise. Quand la préparation est bien ferme, ajouter quelques gouttes de citron.

Servir le poisson entouré de ses légumes vapeur arrosés d'huile d'olive en proposant l'aïoli à part.