



AIOLI MARSEILLAIS

Ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg de morue salée et séchée, 500 grammes de bulots ou gros bigorneaux, 1 kg de pommes de terre 1 chou-fleur, 1 kg de petits poireaux, 4 artichauts, 800 grammes de carottes, 6 gousses d'ail, 1 jaune d'œuf, 1/2 citron, sel fin de cuisine.

Pour le court-bouillon :

1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 1 carotte, 1 branche de céleri, 1 poireau, 1 branche de fenouil, poivre noir en grains au moulin

Préparation :

Brosser la morue sous l'eau froide, couper en morceaux, les mettre la peau vers le haut, dans une passoire à pieds posée dans une bassine remplie d'eau froide. Laisser dessaler 24 heures en renouvelant l'eau trois ou quatre fois.

Le jour même, préparer un court-bouillon : Verser trois litres d'eau dans un faitout, ajouter la carotte, l'oignon piqué au clou de girofle, le poireau, le fenouil, le céleri, l'ail écrasé, le bouquet garni et une dizaine de grains de poivre. Porter à ébullition. Faites cuire le bouillon 15 minutes puis laisser refroidir.

Eplucher les légumes de la garniture, lier les poireaux en botte. Les faire cuire avec les carottes 20 minutes à l'eau bouillante salée. Détailler le chou-fleur en bouquets. Le faire cuire séparément ainsi que les artichauts et les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

L'aïoli : Eplucher les gousses d'ail, les piler (écraser) au mortier. Ajouter le jaune d'œuf, une pincée de sel puis verser l'huile d'olive en filet sans cesser de mélanger. Relever d'un filet de citron.

Rincer la morue, la poser dans le court-bouillon froid puis la chauffer à feu doux, la faire pocher pendant 5 minutes à frémissement puis l'égoutter, la réserver au chaud.

Dans ce court-bouillon à pleine ébullition, faire cuire 10 minutes les bulots ou 3 minutes les bigorneaux. Pour servir, retirer la peau et les arêtes de la morue. La présenter entourée des légumes égouttés et des escargots de mer. Déguster avec l'aïoli.

Bon appétit !