



Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

### AÏOLI FROID DE CRUSTACÉS, COURGETTES TROMPETTES EN PILON

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

LEGUMES & CRUSTACES / ENTREE ou PLAT PRINCIPAL

#### INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

6 carottes nouvelles  
1/2 chou fleur  
150g haricots verts  
2 courgettes trompettes  
2 navets nouveaux  
6 pommes de terre grenailles  
6 tomates cerises  
6 écrevisses  
6 langoustines  
6 noix de Saint Jacques  
20 palourdes  
6 oeufs de caille  
6 courgettes rondes  
5 belles gousses d'ail  
1 jaune d'oeuf  
huile d'olive, sel, poivre  
basilic, persil plat, cerfeuil  
1 cuillère à soupe de concassée de tomates  
1,5L de gelée de crustacés  
1 garniture marinière : 1 bouquet garni, thym frais,  
queues de persil, vin blanc, 4 échalotes hachées,  
3 gousses d'ail en chemise écrasées.

#### L'ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser le jus de cuisson à la marinière des palourdes, en ajoutant de la crème liquide, en le réduisant jusqu'à une consistance nappante, cela vous permet de proposer une deuxième sauce à vos invités et de satisfaire ceux qui n'aiment pas l'ail.

#### LES PIÈGES À ÉVITER

Le jaune d'oeuf froid pour monter l'aïoli.  
> Le jaune doit être à température ambiante.

#### UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un côte de Provence rosé.

#### POUR LA PETITE HISTOIRE

Légèrement revisité à Vence en 2000, cet aïoli froid de Crustacés était l'un des plats emblématique du Chef à l'époque du Théâtre à Nice en 1989.





## PRÉPARATION

### 1 - Les légumes

carottes, haricots verts, courgettes trompettes en lamelles, navets  
> cuits à l'anglaise, rafraîchis, égouttés.  
Pdt grenailles cuites en robe des champs, épluchées, tomates mondées.

2 - Cuire les oeufs de caille durs, les écaler et les couper en deux.

3 - Couper un chapeau sur les courgettes rondes. Les cuire à l'anglaise, rafraîchir, égoutter.  
Les vider, hacher au couteau la chair retirée et la mélanger à la tomate concassée.

### 4 - L'aïoli

Dans un pilon, broyer l'ail dégermé jusqu'à obtention d'une pâte, ajouter un jaune d'oeuf, assaisonner et monter délicatement à l'huile d'olive.  
Finir avec une goutte de jus de citron et une goutte d'eau tiède si nécessaire.  
Terminer avec la tomate concassée.

### 5 - Les crustacés

Ecrevisses et Langoustines cuites au court bouillon puis décortiquées.  
Les palourdes ouvertes en marinère.  
Les noix de Saint Jacques juste saisies puis marinées dans une goutte de jus de citron et d'huile d'olive.

### 6 - Dressage et finition

- Rouler vos légumes et crustacés dans la gelée fondue  
puis effectuer un dressage harmonieux. Terminer avec l'oeuf dur.  
Napper ensuite d'une fine couche de gelée tremblotante.  
NB : la qualité de la gelée sera d'une grande importance.  
- Finir avec quelques herbes fraîches, un filet d'huile d'olive, poivre du moulin.  
- Servir à part votre courgette boule remplie d'aïoli tomate.