



## LE GRAND AÏOLI DE JACQUES MAXIMIN

Version Bistrot de la Marine à Cagnes sur Mer (2012)

POISSON / PLAT PRINCIPAL

### INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

4 morceaux de cabillaud salé de 200 g chacun  
1 carotte  
1 poireau  
200 g de courge Butternut  
1 navet  
1 courgette  
5 pommes de terre de 50 g chacune  
4 petits topinambours  
4 fleurs de courge  
4 morceaux de céleri rave  
1 radis noir  
4 têtes de chou-fleur  
4 têtes de brocoli  
4 œufs  
8 bulots cuits  
25 cl d'huile d'olive  
25 cl d'huile d'arachide  
10 gousses d'ail  
Sel, et poivre de Cayenne

### L'ASTUCE DU CHEF

Pour éviter que l'aïoli ne tourne, une fois que vous avez versé la moitié d'huile, ajoutez deux cuillères d'eau chaude.

### LES PIÈGES À ÉVITER

Ne faites pas trop cuire les légumes.

### UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un côtes de Provence blanc Perle de Roseline.

### POUR LA PETITE HISTOIRE

" En Provence, tous les vendredis l'aïoli est sur les tables rurales, et également urbaines. "  
& au Bistrot de la Marine aussi, le vendredi c'est Aïoli !

### PRÉPARATION

- 1 - La veille, faites dessaler le poisson pendant 24 heures.
- 2 - Plongez deux œufs 10 minutes dans l'eau bouillante, écalez-les et coupez-les en deux.
- 3 - Lavez les légumes et faites-les bouillir séparément dans de l'eau salée (sauf le radis noir).
- 4 - Cuisez les morceaux de poisson, sans peau, à la vapeur.
- 5 - Epluchez l'ail et enlevez les germes.  
Dans un bol, mélangez l'ail haché, deux jaunes d'œufs, une patate écrasée, cuite et chaude, poivrez et montez l'aïoli avec un batteur mélangeur, en versant peu à peu les huiles.
- 6 - Dressez sur des assiettes individuelles, la morue entourée d'un morceau de chaque légume, d'un demi œuf dur, de deux bulots et d'une fleur de courgette.  
Versez l'aïoli dans une saucière.