

BASTIDE ODÉON (75 006)

« Aioli de colin aux olives niçoises » Chef : Stéphane MAUDUIT

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 24 heures
Cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 6 personnes)

1 Filet de colin d'environ 1,2 kg
500 g de Gros sel
100 g de Beurre
150 g de Bulots cuits (ou crus si vous préférez les cuire vous-même au court-bouillon)
1 Belle carotte
1 Branche de céleri
1 Demi bulbe de fenouil
100 g de Chou-fleur
1 Botte de navet fane
1 Demi tête de brocoli
6 Pommes de terre vitelotte
80 g d'Olives niçoises

Pour l'aioli :

1 Jaune d'œuf
1 Pomme de terre cuite à l'eau
6 Gousses d'ail
1/4 l d'Huile d'olive
Une cuillère de moutarde
Sel/Poivre



La Bastide
Cuisine
du Sud
Odeon

PRÉPARATION

48h avant le jour du repas, mettre le colin dans le sel pendant 24h.

Rincer et laisser dans l'eau claire pendant 3h en renouvelant l'eau toutes les heures. Peler et tailler les carottes, le céleri, le fenouil, le chou-fleur, les navets et le brocoli. Cuire tous les légumes dans une casserole d'eau légèrement salée avec le beurre en gardant un peu de fermeté.

Sauce aioli :

Peler et dégermer les gousses d'ail, les placer dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition, puis égoutter. Dans un mortier, mettre la moutarde, l'ail, le jaune d'œuf et la pomme de terre cuite. Écraser le tout au pilon et incorporer l'huile d'olive peu à peu comme pour une mayonnaise. Saler et poivrer.

Tailler le colin en 6 pavés et décortiquer les bulots.

Dans l'eau de cuisson des légumes, poser les pavés de colin et porter à ébullition. Laisser frémir à feu doux pendant 3 minutes.

1 minute avant la fin, ajouter les légumes et les bulots.

DRESSAGE

Servir dans une assiette creuse à l'aide d'une écumoire en partageant équitablement et parsemer d'olives niçoises avec l'aioli dans une saucière à part.

ACCORD MET / VIN

Vin rosé : Côtes de Provence, Domaine des Peirecèdes.

RESTAURANT LA BASTIDE ODEON
7 rue Corneille - 75006 PARIS
T. 01 43 26 03 65 - E-Mail : contact@bastideodeon.com
Site internet : www.bastideodeon.com

RESTO
PARTNER
L'art d'une cuisine de qualité