

# 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](mailto:contact@bastideodeon.com)  
Site internet : [www.bastideodeon.com](http://www.bastideodeon.com)

RESTO  
PARTNER  
Un restaurant partenaire de qualité