



AÏOLI "SIGNATURE"

Coline Faulquier, cheffe du restaurant *Signature* ★ (Marseille)

INGRÉDIENTS (10 PERS.)

- 1 navet
- 2 courgettes
- 6 carottes (3 jaunes et 3 orange)
- 10 toasts découpés à la taille des moules, huilés et dorés au four

Pour la mousseline :

- 200 g de merlu
- 1 œuf
- 20 cl de crème liquide

Pour la farce :

- 1 dos de merlu
- 2 cébettes
- 1 citron confit

Pour l'aïoli :

- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de moutarde
- 4 gousses d'ail hachées
- 30 cl de vinaigre de Xérès
- 20 cl d'huile neutre, par exemple de pépins de raisin
- 20 cl d'huile d'olive
- 4 g de safran
- piment d'Espelette
- sel

PRÉPARATION

Pour confectionner cette recette, il vous faudra :

- **un petit emporte-pièces de 1 x 1 cm ;**
- **10 moules à emporte-pièce de 7 x 2 x 2 cm.**

Tailler les légumes (sauf 2 carottes de chaque couleur) en larges lamelles de 3 mm d'épaisseur. Les découper ensuite en carrés avec le petit emporte-pièce. Les cuire séparément dans de l'eau bouillante salée (1 min pour la courgette, 2 min pour les autres), et les plonger aussitôt dans l'eau glacée.

Mixer finement les ingrédients de la mousseline, réserver au froid.

Plaquer les légumes égouttés en damier contre les parois des moules, les laquer d'une fine couche de mousseline, passer le tout 2 min au four vapeur, refroidir.

Cuire à la vapeur le dos de merlu, l'émietter à froid.

Monter l'aïoli en mayonnaise, ajouter vinaigre et épices puis incorporer merlu, cébettes et citron hachés finement.

Farcir l'intérieur des moules avec l'aïoli, poser les toasts par-dessus et retourner le tout pour démouler.

Décorer de fines lamelles de carottes bicolores.

Une recette "signature" de Coline Faulquier, préparée sur le plateau de l'émission C à vous (France 5) en octobre 2021.

