



Vins & mets par Mamadou Semega et Marc Cohen |

Alsace

Grand aioli « Charlot »



PRÉPARATION
45 mn

CUISSON
30 mn

REPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

420 g de cabillaud (4 pavés)
300 g de pommes de terre grenaille
300 g de pois gourmands
150 g de haricots verts
150 g de carottes
1 artichaut poivrade
Sel, poivre
Thym
4 œufs durs
20 bulots
2 jaunes d'œuf
1 c. à s. d'écrasé de pommes de terre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
20 cl d'huile d'arachide
5 cl d'huile d'olive
50 g d'ail haché

Accompagnement : laver les légumes, les tourner et les faire blanchir dans de l'eau chaude salée.

Les cuire dans l'eau chaude salée et les piquer pour vérifier la cuisson. Dès qu'ils sont cuits, les refroidir.

Œufs : faire durcir les œufs, les refroidir aussitôt puis les écaler.

Cabillaud : le faire pocher 5 mn puis replonger tous les légumes et les œufs dans l'eau chaude pour réchauffer et dresser aussitôt.

Aïoli : mettre les jaunes d'œuf, l'écrasé de pommes de terre, saler, poivrer et remuer au batteur ou au fouet à main sans arrêter tout en versant l'huile d'arachide petit à petit puis l'huile d'olive.

Une fois l'aïoli montée, ajouter 1 cuillerée à café d'eau et l'ail haché puis réserver au froid.



L'ACCORD PARFAIT DE MARC COHEN

Wolfberger, Alsace, Gewurztraminer, Grand Cru Spiegel, 2013, blanc

Le nez, marqué par les épices douces, et la bouche, ronde aux arômes fruités, de ce gewurztraminer viendront contrebalancer ce plat aux parfums méditerranéens, relevés par le thym et l'ail, pour créer une osmose parfaite.