

# L'aïoli/anchoïade de légumes bio

## Les ingrédients pour 2

200 grs de carottes bio

150 grs de navets bio

200 grs de pommes de terre

1 oignon nouveau

En saison varier en remplaçant un légumes par

200 grs de pois gourmands

200 grs de chou fleurs

200 grs de haricots verts

### Sauce Aioli

1 jaune d oeuf

3 gousses d ail

10/15 cl d huile d olive

2 cuilleres de jus de citron

Sel poivre

### Sauce anchoïade

1 petit pot d anchois

10/15 mls d huile d olive

2 gousse d ail

1 cs de moutarde

Sel poivre

Jus d un demi citron

Préparation 20 mins Cuisson 20 mins Difficulté 1





*Les légumes*

Les légumes bio sont épluchés pour ceux qui doivent l'être et coupés en petites portions, juste bien pour être saucées.

L'aïoli est une question de doigté: La réussite ou le ratage de l'aïoli se joue durant les 10 premières minutes lorsque l'huile d'olive vient au contact de l'œuf et de l'ail. Les deux facteurs qui font que ça marche sont mélanger l'œuf avec de très petites gouttes d'huile d'olive au tout début. . Si c'est liquide, ce n'est pas de l'aïoli. La quantité d'ail est à la fois une question de goût et de nécessité. L'aïoli peut être très fort si vous en mettez trop, et si vous en mettez trop peu vous risquez d'empêcher le processus de liaison

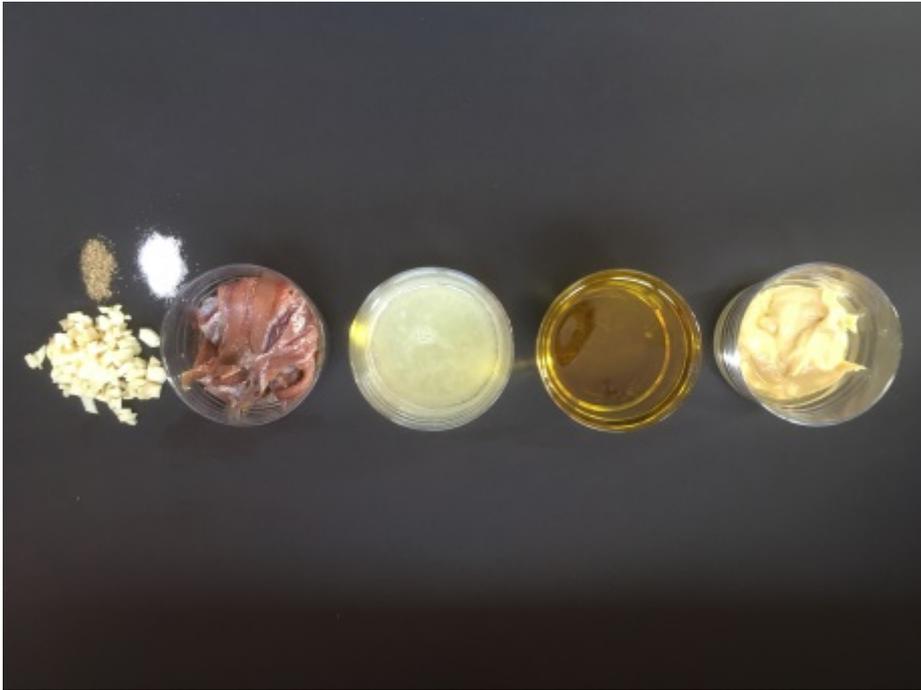


Donc 1/on sépare le blanc et le jaune d'œuf en cassant la coquille à moitié

2/On mélange le jaune d'œuf, le sel et l'ail écrasé dans un petit bol.

3/On ajoute de très petites gouttes d'huile d'olive dans le bol et on remue délicatement à l'aide d'un fouet, on laisse prendre c'est à dire épaissir

Puis on ajoute l ail, et petit a petit l huile d olive on remue, on ajoute , on remue comme une mayonnaise.



L anchoïade, dans un mortier on broie les anchois, on ajoute l ail émincé, et on rebroie.

On ajoute le jus du citron., la cuillère de moutarde et on introduit petit à petit l'huile d'olive au fouet, quelques gouttes, on laisse le mélange s'épaissir, puis on ajoute de l'huile et ainsi de suite jusqu'au volume souhaité





Les légumes bio sont épluchés pour ceux qui doivent l'être. On fait bouillir de l'eau, on place le récipient vapeur avec les légumes bio au dessus, on laisse cuire à la vapeur 15 mins. On ajoute alors pour les 5 dernières minutes l'oignon frais bio dans le panier vapeur et l'œuf dans l'eau pour qu'il durcisse.

Tout est prêt, on sert dans une belle assiette joliment dressée, avec la ou les sauces au milieu pour y plonger les légumes bio et l'œuf.