

ENCORNETS DE PETITE PÊCHE GRILLÉS LÉGUMES DE L'ÎLOT DE LA MEINAU RÔTIS, AÏOLI

Pour 4 personnes

800g d'encornets frais
2 courgettes moyennes
4 tomates coeur de boeuf
Huile olive, sel, poivre
1 branche de romarin
1 petit fenouil

Pour l'Aïoli :

1 oeuf
1 c.à s. de moutarde de Dijon
25cl huile pépin de raisin
25cl d'huile d'olive
1/2 citron
sel, poivre





Les encornets

Vider et nettoyer les encornets, puis les ouvrir en deux et inciser la chair en quadrillage, détailler en gros morceaux.



Les légumes

Nettoyer les légumes à l'eau claire, les couper en tranches épaisses de 15 mm, (garder une demie courgette pour tailler les copeaux), les faire mariner avec huile d'olive, sel, poivre et romarin.



L'Aïoli

- Dans un robot blender, mettre un oeuf, une cuillère à soupe de moutarde de dijon, trois gousses d'ail. Mixer une première fois.
- Émulsionner avec 25 cl d'huile de pépin de raisin, et 25cl d'huile d'olive.
- Assaisonner : sel, poivre et le jus d'un demi citron.



Faire griller encornets et légumes sur une plancha.

Déposer au fond de l'assiette une belle cuillère à soupe d'aïoli, disposer harmonieusement les légumes, et les encornets.

À l'aide de la mandoline, tailler des copeaux de courgettes et fenouils.

Enfin, assaisonner d'huile d'olive, un tour de moulin à poivre, une pincée de fleur de sel, et quelques feuilles de basilic frais.



Recette proposée par notre Chef

Anthony Girard

La Cantina - Strasbourg (67)