L’Aïoli du Vendredi Saint

Tradition familiale



Ingrédients:

Pour l’aïoli:

- 4 Gousses d’aïl
- 1 Jaune d’oeuf
- 1 pincée de gros sel
- 20 cl d’huile

Pour la mayonnaise:

- 1 Cuillère à soupe de Moutarde
- 1 jaune d’Œuf
- 20 cl d’huile
- 1 Cuillère à café Vinaigre de Vin
- Sel
- Poivre du moulin

Accompagnements:

- 4 Morceaux de Morue salée
- 4 Œufs
- 6 Pommes de terre
- 6 Carottes
- 1 Belle poignée d’Haricots plats
- 2 Bulbes de Fenouil
- Crevettes roses ou moules ou bulots

Ustensiles:

- Mortier
- Pillon
- Fouet
- Saladier (2)
- Faitout ou grande casserole
- Cocotte-minute
- Plat de présentation

Préparation:

- **La veille ou 24 heures avant :** Mettre la morue dans un saladier avec de l'eau froide pour la dessaler en changeant entre 4 et 6 fois l'eau.
- Mettre la morue dans un faitout ou grande casserole, la recouvrir d'eau froide, porter lentement à ébullition puis enlever la casserole du feu, couvrir et laisser faire 10 minutes. Sortir la morue et la laisser refroidir
- Faire cuire à la vapeur à la cocotte-minute les pommes de terre et les carottes entre 10-12 minutes.
- Faire cuire à la vapeur à la cocotte-minute les haricots plats et le fenouil entre 13-15 minutes.
- Laisser les légumes refroidir.
- Faire durcir les œufs, les refroidir, les écaler et les couper en deux
- Faire votre aïoli
- Faire votre mayonnaise oui Doudou n'aime pas l'ail.
- Dresser l'ensemble sur un plat long

Bon appétit!

Et Joyeuses Pâques !!!