



Chantilly d'Aïoli de Fonfon et ses mini légumes

Chantilly d'Aïoli et ses mini légumes, une recette proposée par Johann Snacel le chef du restaurant chez Fonfon à Marseille.

✘ Ingrédients pour 4 personnes

Mini Fenouil 0,100Kg
Mini Carotte 0,100Kg
Mini Courgette 0,150Kg
Mini Navet 0,090Kg
Poids Gourmand 0,090Kg
Pomme de terre 0, 400kg
Œuf 2 Pièces
Morue 0,600Kg
Crème liquide 0,500mL
Jaune d'œuf 2
Huile d'olive 20cl
Gousses d'ail 4
Fleur de sel une pincée
Piment d'Espelette une pincée

✘

Procédure

Cuire les Mini légumes dans une eau bouillante salée, piquer à l'aide de la pointe d'un couteau afin de vérifier la cuisson les légumes doivent être cuits mais croquants.

Cuire la morue au four à 170°C dans un plat en prenant soin d'y ajouter du lait à mi hauteur.

Retourner le poisson à mi cuisson à l'aide d'une spatule.

Réaliser l'Aïoli :

Casser les œufs et conserver les jaunes, incorporez-les dans un batteur, écraser les gousses d'ail, les mélanger aux œufs, incorporer du sel, du poivre et mettez en route le batteur.

Incorporer l'huile d'olive en petits filets jusqu'à l'obtention d'une consistance de type mayonnaise.

Prenez une partie de cette aïoli et incorporez-y la crème liquide, afin d'obtenir une consistance liquide qui ait le goût de l'aïoli.

Passez cet appareil à l'aide d'un tamis ou d'un chinois étamine.

Mettez le tout dans un siphon et utiliser deux cartouches de Gaz.

Dressage :

Dans une assiette creuse, disposer les légumes, les pommes de terre préalablement taillées en palets réguliers.

Ajoutez le morceau de poisson.

Incorporez à l'aide du siphon la chantilly d'aïoli et parsemez de piment d'Espelette de fleur de sel et d'huile d'olive de Provence .

Chez Fonfon Restaurant

140, rue du Vallon des Auffes

13007 Marseille

www.chez-fonfon.com

RELIRE

Fonfon à Marseille ; le royaume de la Bouillabaisse