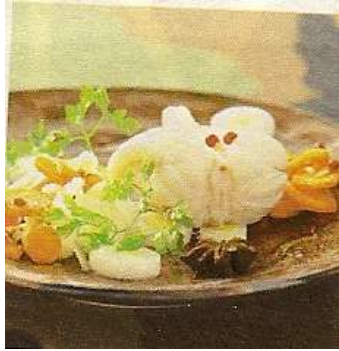


Pot au feu de lotte au pastis

Pour 6 personnes :

- 1,8kg de lotte
- 1 botte de carottes
- 6 petits poireaux
- 1 CC de baies roses
- 1 C de poivre blanc
- 2 CS d'apéritif anisé
- 2 CS d'huile d'olive
- Thym, laurier
- Gros sel, sel fin et poivre



Pour l'aïoli :

4 gousse d'ail, 1 citron, 2 jaunes d'œufs, 25cl d'huile, gros sel et poivre de Cayenne

1. Nettoyez les légumes, découpez la lotte en médaillons, salez et poivrez-les
2. Préparez l'aïoli : pilez l'ail dans un mortier avec une pincée de gros sel en pommade. Ajoutez les jaunes d'œufs, le poivre de Cayenne et 1 CC de jus de citron. Incorporez l'huile en filet, en fouettant vivement comme pour une mayonnaise. Ajoutez assez de jus de citron pour détendre l'aïoli
3. Portez 2l d'eau salée à ébullition avec le thym et le laurier. Versez les baies roses et le poivre blanc, l'apéritif anisé et l'huile. Faites cuire 15mn les carottes et poireaux, puis la lotte 10mn à très petite ébullition
4. Réunissez les légumes autour de la lotte dans un grand plat. Servez avec l'aïoli en saucière et un bol de bouillon chaud

VIN : Coteaux d'Aix blanc