

Aïoli aux légumes grillés

Valérie du blog [Marciatack](#) vous propose pour ce début d'année un grand classique culinaire : un aïoli fait maison. Il se déguste avec des légumes de saison grillés au four, ce qui permet d'en exhaler les saveurs. Tous les gourmands vont pouvoir se régaler !

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 60 Min.

Ingrédients

- 600 g de cabillaud
- 4 petites pommes de terre
- 8 choux de Bruxelles
- 2 carottes
- 1 petit panais
- 2 minis choux rouges
- 1 petite patate douce
- 4 tranches fines de butternut
- 2 topinambours
- 100 g de crevettes
- 100 g de bulots
- 4 oeufs
- 3 cuillères à soupe d'**huile Optima**
- 1 cuillère à soupe de thym
- Sel
- Poivre

Pour l'aïoli :

- 1 jaune d'oeuf
- 4 gousses d'ail
- 20 cl d'**huile d'olive vierge extra**
- 20 cl d'**huile Optima**
- Sel
- Poivre

Préparation

Pelez les carottes et taillez-les en fins bâtonnets.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers.

Coupez le panais en fins bâtonnets.

Taillez 4 fines tranches dans une courge butternut.

Pelez et coupez la patate douce en dés.

Pelez et coupez les topinambours en dés.

Coupez les petits choux rouges en 4.

Déposez tous les légumes dans un saladier. Arrosez d'**huile Optima**, salez, poivrez et parsemez de thym puis remuez afin que l'**huile** les imprègne intégralement.

Déposez les légumes en une couche uniforme sur une plaque de four et enfournez pour 60 à 75 minutes à 200°C.

Durant la cuisson des légumes au four, préparez le poisson, les oeufs durs et l'aïoli.

Préparez l'aïoli :

Pelez les gousses d'ail et hachez-les. Déposez-les dans un bol et ajoutez le jaune d'oeuf. Salez, poivrez et commencez à mélanger avec un fouet en ajoutant l'**huile d'olive** et l'**huile Optima** au fur et à mesure, sans cesser de battre, jusqu'à obtenir une belle mayonnaise à l'ail.

Préparez le poisson :

Déposez le poisson dans une casserole, couvrir d'eau, salez poivrez et lancez la cuisson : portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes à petits bouillons. Égouttez et réservez.

Préparez les oeufs durs :

Déposez les oeufs dans une casserole, couvrir d'eau, portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes à petits bouillons. Laissez refroidir puis écalez et coupez-les en 2.

Dressez le plat :

Servez les légumes grillés accompagnés de l'aïoli, des oeufs durs, du poisson et des crustacés.

Régalez-vous !

D'autres recettes

Poulet au piment, citron vert et huile Optima

Curry végétarien à l'Optima 3 huiles

Nouilles sautées aux légumes, poulet et olives

Risotto au poulet, olives vertes BIO et légumes