

Encornets de Mar-Vivo

6 Personnes



- 2 kgs d'encornets
- 4 tomates
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 18 tranches de baguettes séchées au four
- Ou comme à l'atelier quelques pommes de terre vapeur
- 1 verre ½ de vin blanc sec
- Thym - Laurier – poivre
- L'écorce d'une orange
- 1 bol d'ailloli
 - 2 jaunes d'œufs
 - ½ litre d'huile d'olive
 - Sel – poivre
 - 7 gousses d'ail
 - ½ citron

Demander au poissonnier de retirer l'encre et les cartilages des encornets. Coupez-les en lanières

Dans une sauteuse, mettez les oignons coupés en rondelles, les encornets, les tomates épépinées, pelées et coupées, l'ail, le laurier, les branches de thym, l'écorce d'orange, le poivre.

Mouillez avec le vin blanc et couvrez avec une assiette ou un couvercle pouvant contenir de l'eau ;
Faites cuire à feu moyen 1 h 10 environ

Au moment de servir, versez la moitié de l'ailloli dans le fond d'un caquelon, délayer peu à peu avec le bouillon de cuisson, puis ajoutez les encornets

Présentez en même temps les tranches de pain (ou les pommes de terre cuites à la vapeur) et le reste d'ailloli.

Chaque convive préparera ses tartines d'ailloli et les déposera dans le fond d'une assiette creuse avant de les recouvrir d'encornets

Ailloli

Dans un bol en bois ou de préférence en marbre, pilez les gousses d'ail épluchées, réduisez-les en crème. Ajoutez 2 jaunes d'œufs, une pincée de sel et de poivre

Versez peu à peu l'huile d'olive et montez comme une mayonnaise. En cours de préparation ajoutez en deux fois 2 cuillères à café d'eau tiède. Goûtez, pressez quelques gouttes de jus de citron

Rouille

Dans un mortier pilez 2 gousses d'ail et 2 piments rouge d'Espagne. Ajoutez une noix de mie de pain trempée dans un peu d'eau tiède et pressée, mélangez pour obtenir une pâte, ajoutez un jaune d'œuf et travaillez comme une mayonnaise en incorporant petit à petit 1 verre d'huile et à la fin 2 cuillères à soupe de bouillon de poisson ou de la bouillabaisse.

C'est un assaisonnement très fort utilisé pour corser une bouillabaisse ou une soupe de poisson