

Aïoli au pastis

1 botte de carottes fanes de toutes les couleurs

Pour les bulots

1 kg de bulots crus

200 g de gros sel

2 branches de fenouil

1 petit piment

½ c. à café de poivres mélangés

1 tronçon de gingembre frais d'1 cm

1 tige de citronnelle

Pour l'aïoli

2 jaunes d'œufs

1 c. à soupe généreuse de moutarde au pastis Sur les quais

20 cl d'huile d'olive

1 c. à soupe de vinaigre de Xérès

4 gousses d'ail

Sel fin et poivre du moulin

Faites dégorger les bulots dans de l'eau froide avec 50 à 80 g de gros sel, rincez-les soigneusement, laissez-les tremper et renouvelez l'opération avec l'eau et le gros sel jusqu'à ce que l'eau soit claire et propre. Plongez les bulots dans deux litres d'eau froide, ajoutez les branches de fenouil, le piment, les grains de poivres légèrement concassés, le gingembre frais coupés en lamelles et la tige de citronnelle fendue en deux dans le sens de la longueur. Portez à ébullition et laissez cuire à petits frémissements une bonne vingtaine de minutes. Ajoutez un bol d'eau froide dans la casserole et laissez refroidir les bulots dans leur bouillon.

Brossez soigneusement les carottes fanes de toutes les couleurs (des jaunes douces et sucrées, des violettes plus acidulées, des blanches assez rustiques) et faites-les cuire 2 minutes à la vapeur. Rafraîchissez-les dans de l'eau glacée. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Réalisez une mayonnaise en commençant par mélanger les jaunes d'œuf, la moutarde au pastis, les gousses d'ail finement hachées, le vinaigre, du sel, du poivre. Versez en fin filet 20 cl d'huile d'olive sans cesser de fouetter la sauce pour qu'elle soit bien onctueuse. Servez l'aïoli au pastis avec les carottes et les bulots à l'apéritif.

