

Encornets à l'ailloli

Préparation : 30 mn, cuisson : 30 mn.

Pour 6 personnes.

1,500 kg d'encornets 1,500 kg de pommes de terre à chair ferme, 1 paquet de court-bouillon.
Ailloli : 2 jaunes d'œufs, 6 ou 7 gousses d'ail, 1/2 litre d'huile d'olive, sel, poivre.

Demander au poissonnier de nettoyer les encornets, les laver, les couper en lanières.
Les mettre dans une casserole, saupoudrer avec le court-bouillon, mouiller d'eau froide pour recouvrir largement les chairs.

Faire cuire environ 30 mn. Ne pas prolonger la cuisson lorsqu'ils seront tendres, ils durciraient.

Faire cuire les pommes de terre à l'anglaise dans l'eau salée.

Préparer l'ailloli. Ecraser finement l'ail au presse-ail ou au pilon, mettre les jaunes d'œufs et monter l'ailloli comme une mayonnaise ordinaire. Si on trouve la sauce trop ferme, l'assouplir d'une c à café d'eau.

Servir pommes de terre et encornets bien égouttés ensemble, présenter l'ailloli à part. Mais on peut tout mélanger comme dans le Midi.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.