

le dimanche d'un chef

## L'aïoli de la plus jeune étoilée de France

Chaque semaine, un chef nous confie les secrets d'un plat qu'il cuisine chez lui. Du haut de ses 22 ans, la Niçoise de Paris Julia Sedefdjian nous fait partager les saveurs de son enfance.

par Rémi Dechambre photo Nathalie Carnet stylisme Carlone Bardel

### Le soleil de Nice dans l'assiette

Nous avons réalisé l'aïoli de lieu de Julia Sedefdjian

Difficulté ★★★★★

Côté ★★★★★

Cuisson 30 minutes

Préparation 30 minutes

**Pour 4 personnes** 4 pavés de lieu jaune, 8 mini-carottes fanes, 8 cebettes, 4 petits navets, 4 pommes de terre, 5 cl de vin blanc, 2 oignons rouges, 2 betteraves cuites, 4 gousses d'ail, 4 branches de thym, huile d'olive, gros sel, poivre, safran, sucre semoule.

**Sauce aïoli** Faites une mayonnaise et incorporez-y l'ail pilé.

**Coulis de betterave** Epluchez les betteraves cuites, mixez avec 25 cl d'eau, du sel et du poivre.

**Poisson et légumes** Répartissez le gros sel sur les pavés de lieu pendant

5 minutes pour faire tenir la chair du poisson à la cuisson. Rincez-les et séchez-les avec de l'esuie-tout. Poivrez-les, et réservez au frais avec une branche de thym et de l'huile d'olive. Cuissez les carottes à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Taillez le vert des cebettes et cuisez-le 2 min, épluchez et taillez les navets en 4, cuisez-les 6 min, le tout à l'eau. Epluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau frémissante salée et safranée pendant 8 min. Epluchez et coupez les oignons rouges en 8. Enduisez-les d'huile d'olive, salez, poivrez et sucez. Mettez au four 15 min à 180 °C. Faites cuire le poisson à la vapeur à 100 °C entre 5 et 10 minutes.



trois vins pour le bon accord



### Un viognier d'Ardèche .

Original et plus abordable, ce viognier est frais, rond et charnu. Il joue la complémentarité avec le côté gourmand et canaille de l'aïoli. Cuvée 2014, **Maison Louis Latour**.