

# Grand aioli

## **Ingrédients pour une quinzaine de personnes :**

2 pommes de terre par personne  
1 kg d'asperges vertes  
1 artichaut par personne  
6 courgettes coupées en tronçons  
8 tomates cœur de boeuf  
14 tomates noires  
8 carottes  
1 chou fleur  
500 g de champignons de Paris crus  
1,5 kg de paves de saumon  
2 kg de queues de Baudroie  
2 kg de bulots cuits  
1 kg de crevettes cuites  
1 oeuf dur par personne  
1,5 litre de mayonnaise à l'ail

## **Préparation :**

Faire cuire tous les légumes séparément à la vapeur : pommes de terre, carottes, asperges, courgettes, chou fleur. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Cuire les artichauts dans l'eau bouillante.

Cuire les oeufs 10 minutes pour en faire des oeufs durs.

Faire frire la lotte et le saumon au moment de servir.

Servir avec la mayonnaise

<http://deliceyes.over-blog.org>