Tourteau, mayonnaise maison

Le tourteau à décortiquer à deux, avec une mayonnaise faite maison.

Le tourteau de nos côtes, à la chair fine et sucrée, se déguste simplement, avec une mayonnaise et du pain. C'est le plaisir des tables de bord de mer, où l'on prend son temps.



Pour 1 personne | Préparation 20 min | Cuisson 20 min | Facile

Dans votre pack

Tourteau (1 à 1,2 kg)	1 × tourteau (1 à 1,2 kg)
Œufs plein air Bleu Blanc Cœur	1 boîte de 6
Citron jaune	50 g
Salade laitue	1 pièce

À prévoir à la maison

Huile neutre et moutarde pour la mayonnaise, pain de campagne, gros sel.

Allergènes

Crustacés, œuf, moutarde (à prévoir).

La recette

1. Plongez le tourteau dans une grande casserole d'eau bouillante salée et comptez 20 minutes.
2. Laissez-le refroidir. Pendant ce temps, montez une mayonnaise avec un jaune d'œuf, une cuillerée de moutarde, de l'huile et un trait de citron.
3. Ouvrez le tourteau, cassez les pinces et les pattes.
4. Servez avec la mayonnaise, la salade, des quartiers de citron et du pain.

Le mot du marchand

Tous les ingrédients de la mayonnaise doivent être à la même température : c'est le secret pour qu'elle prenne.

À table avec : *Un Muscadet sur lie.*