



**Jacques CHIBOIS**  
**La Bastide Saint Antoine**

48 avenue Henri Dunant - 06130 Grasse  
Téléphone : 04 93 70 94 94 - Fax : 04 93 70 94 95  
[www.jacques-chibois.com](http://www.jacques-chibois.com) - Email : [info@jacques-chibois.com](mailto:info@jacques-chibois.com)

• **Denti en nouvelle vague à l'huile d'olive de vanille**

**Déroulement de la recette**

Mettre à infuser l'huile d'olive à la vanille :

Pendant 3 mn, chauffer l'huile à 50° avec les graines prélevées dans la gousse ainsi que la gousse elle-même coupée en morceaux. Réserver.

**Préparer la sauce**

Dans une casserole sur feu doux, mettre deux cuillères à soupe d'huile d'olive, les oignons coupés finement, l'ail pilé et les branches de fenouil sec. Laisser cuire quelques minutes sans prendre couleur, puis ajouter 25 cl d'eau, l'ail pilé et le bouillon de volaille en poudre. Saler et poivrer.

Poursuivre la cuisson à couvert pendant 10 mn sur feu doux.

Enlever les branches de fenouil puis incorporer en fouettant, le beurre ramolli et un filet de citron. Rectifier l'assaisonnement.

Râper les courgettes à la mandoline (*pour faire des spaghettis assez gros*). Les faire sauter rapidement avec une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle Tefal, saler et poivrer, couvrir et remuer souvent pour qu'elles ne prennent pas de coloration.

Au bout de 3 mn, ajouter le basilic finement ciselé et mélanger. Réserver.

Poêler les filets de denti dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer, laisser cuire 1 à 2 mn de chaque côté selon l'épaisseur.

Dans les assiettes, disposer les spaghettis de courgette, poser dessus les filets de denti, presser un filet de citron sur chacun, napper de sauce puis arroser d'un filet d'huile d'olive à la vanille.

**Accompagnement**

**Château la Calisse Blanc Cuvée Etoiles** - Rolle et Grenache blanc

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 filets de Denti de 150g
- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 pincées de bouillon de volaille lyophilisé
- 2 petites courgettes
- 3 branches de fenouil sec
- 120 g d'oignon nouveau émincé
- 1 jus de citron
- 1 gousse de vanille
- 1 branche d'aneth
- 2 feuilles de basilic
- 60 g de beurre
- 1/2 gousse d'ail pilée
- sel et poivre