

Aïoli

CUISIMAGES

Réf :
6544

Type :
Sauce

Préparation :
15min
Repos:

Cuisson :
0min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients

- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- 1 œuf

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Pelez et dégermez l'ail.

Ciselez-le finement et déposez-le dans un mortier.
Ajoutez une pincée de sel.

Ecrasez l'ail à l'aide du pilon afin d'obtenir une « purée ».

Ajoutez peu à peu de l'huile d'olive en continuant
d'écraser et tourner avec le pilon.

L'aïoli s'émulsionne comme une mayonnaise.

CUISIMAGES

L'aïoli est terminé...

Par extension on y ajoute un jaune d'œuf...

Enlevez l'aïoli du mortier et déposez le jaune d'œuf et 1
càc d'aïoli, continuez de tourner le pilon.

Ajoutez l'aïoli peu à peu et la sauce s'émulsionne.

Servez avec des bâtonnets de légumes crus : carottes,
céleri, concombre, bouquets de chou fleur...etc.



Conseils

Variante

Vin