

Aïoli

DÉLICIEUX

Idéal pour l'apéritif

Humm !

Végétarien

EXQUIS



Aïoli

Epluchez vos gousses d'ail et fendez-les.

Pensez bien à retirer les germes !

Dans un mortier, écrasez les gousses avec un peu de sel. Incorporez au fur et à mesure l'huile d'olive jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

Ajoutez à votre préparation un jaune d'oeuf et battez le tout au fouet en ajoutant un peu d'huile d'olive.

Battez la préparation jusqu'à obtenir une texture relativement proche de la mayonnaise. Une fois que votre aïoli est ferme, assaisonnez selon vos goûts et ajoutez le jus de citron.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

4 gousses d'ail

1 jaune
d'oeuf

25cl d'huile d'olive

1 cac de jus
de citron

Sel

Poivre

