

Mon cahier de recettes

Ce document écrit par Alexandre Iooss est sous licence Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0.

Cette version a été générée le 26 juillet 2018.

Table des matières

Les sauces	2
Aïoli	2

Les sauces

Aïoli

Préparation. 10 minutes

Ingrédients.

- 3 à 4 gousses d'ail
- 2 jaunes d'œuf
- 2 verres d'huile d'olive
- sel

Dégermer et piler l'ail en fine pommade dans un mortier. Ajouter les jaunes d'œuf puis incorporer l'huile peu à peu comme pour une mayonnaise.

Remarque. Pour faire un aïoli rapide : 1 gousse d'ail, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, mayonnaise Amora. Bien piler l'ail. Ajouter l'huile et la mayonnaise. Bien mélanger.