

Iucullus succullus

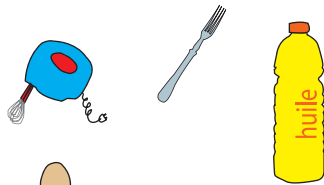


AÏOLI

Préparation : 10 minutes
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 batteur
- 1 fourchette



Les ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 25 cl d'huile d'arachide ou de tournesol
- 1/2 c. à café de moutarde
- 1 c. à café de vinaigre de vin
- une gousse d'ail
- sel, poivre



Dans un bol assez large, mélange le jaune d'œuf et la moutarde jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Incorpore alors un petit filet d'huile (juste quelques gouttes) en tournant vivement toujours dans le même sens avec la fourchette ou le fouet.

Continue ensuite à verser l'huile petit à petit, toujours un mince filet, en tournant entre chaque ajout.

Lorsque la mayonnaise commence à prendre, verse le reste d'huile sans cesser de mélanger.

Épluche l'ail, puis coupe chaque gousse en petits dés. Incorpore-les à ta mayonnaise. Sale, poivre selon ton goût. C'est prêt !