

Sauce Aioli

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- GOUSSE(S) D'AIL	4
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	1 pincée
- HUILE DE TOURNESOL	10 cl
- HUILE D'OLIVE	15 cl
- POIVRE	

Recette:

- Emincez très finement les gousses d'ail.
- Dans le robot ménager muni du fouet, placez cet ail émincé avec le jaune d'œuf et la pincée de sel. Versez quelques gouttes d'huile de tournesol puis enclenchez le robot sur petite vitesse au début.
- Versez ensuite très doucement l'huile de tournesol en augmentant progressivement la vitesse de rotation du fouet.
- Lorsque l'émulsion est bien prise dans votre mayonnaise, poursuivez à verser les huiles.
- Poivrez et réservez au frigo.

