

Ailloli

Ingrédients :

8 gousses d'ail, 1 jaune d'oeuf, 1 verre d'huile d'olive, 1 cuiller de vinaigre, 1 cuiller de moutarde, poivre, sel.



- *Eplucher et éventuellement dégermer les gousses d'ail, les écraser au pilon ou au presse-ail, ne surtout pas les hacher.*
- *Dans un grand bol, ou dans le mortier, ajouter l'oeuf à l'ail, bien amalgamer, saler, poivrer, ajouter le vinaigre et incorporer doucement l'huile en mélangeant sans discontinuer afin de monter en mayonnaise.*