

Beurres et Sauces

Aïoli



15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

437

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

10 Gousse(s) d'ail

50 cl Huile d'olive

3 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

1 Sel

1 Poivre

Étape 1

Préparation de l'aïoli

- 1 Éplucher les gousses d'ail.
- 2 Ôter toutes les tâches brunâtres qu'elles peuvent présenter et ôter le germe.
- 3 On enlève le germe afin de rendre l'ail plus digeste.
- 4 Écraser longuement les gousses d'ail au mortier à l'aide du pilon jusqu'à obtenir une pommade.
- 5 Incorporer le sel.
- 6 Sans cesser de tourner le pilon, incorporer les jaunes d'oeufs avec un peu d'huile d'olive.
- 7 L'aïoli est une sauce émulsionnée tout comme la mayonnaise, il est donc nécessaire de la "monter". Dans un premier temps, ne verser qu'un peu d'huile d'olive et attendre que le mélange forme une pommade avant d'incorporer le reste.
- 8 Sans cesser de tourner, ajouter progressivement le reste d'huile d'olive.
- 9 Pour que l'émulsion prenne, il ne faut pas cesser de tourner le pilon, et ce, toujours dans le même sens.
- 10 La sauce devient alors plus ferme et luisante d'huile: on peut rajouter de l'huile d'olive selon sa convenance.