

RECETTE DE L'AIOLI

Pour 6 personnes :
Préparation 15 min

Ingrédients :

6 gousses d'ail
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf
25 cl d'huile d'olive
1 cuillerée à café de jus de citron (ou quantité selon le goût)



Préparation :

Épluchez les gousses d'ail, fendez-les et retirez-en les germes. Mettez-les dans le bol d'un mortier avec une pincée de sel afin de faciliter l'opération, pilez-les à l'aide d'un pilon en leur incorporant peu à peu une cuillerée à soupe d'huile d'olive ; la préparation doit être lisse et crémeuse.

Incorporez le jaune d'œuf et continuez en battant au fouet et en ajoutant peu à peu le reste d'huile ; procédez pour cela comme pour une [mayonnaise](#) ordinaire dont cette sauce doit avoir l'aspect et la consistance.

Quand la sauce est à point et très ferme, assaisonnez-la et incorporez le jus de citron.

Servez cette sauce avec les poissons bouillis, des légumes cuits ou des viandes froides.