Aïoli

Qui ne mange pas N’est pas Marseillais Hé !

Ingrédients:

- 4 Gousses d’ail
- 1 jaune d’œuf
- 1 pincée de gros sel
- 20 cl d’huile

Ustensiles:

- 1 Mortier
- 1 Pilon
- 1 Fouet

Préparation:

- Peler et dégermer les gousses d’ail
- Mettre dans le mortier avec un pincée de gros sel
- Ecraser l’ail en purée
- Ajouter le jaune d’œuf, mélanger, poivrer
- Verser quelques gouttes d’huile en fouettant pour faire prendre le mélange
- Verser progressivement le reste d’huile sans cesser de fouetter

Bon appétit !