

La table

sauce aioli



LES INGREDIENTS

Jaune d'oeuf : 2 pièce, Sel fin : 1 pincée, Moulin à poivre : 1 tour(s), Gousse(s) d'ail : 6 gousse(s) Huile
d'olive : 30 cl, Jus de citron : 2 cl, Pomme de terre : 1 pièce(s)

Cuire la pomme de terre en robe de chambre au four afin de pouvoir réaliser une pulpe de pomme de terre. L'éplucher puis la passer au tamis. Une cuillère à soupe de pulpe de pomme de terre permet à l'aioli de ne pas se liquéfier

Éplucher les gousses d'ail et les dégermer si nécessaire. Dans un mortier, broyer l'ail et ajouter une cuillère à soupe de pulpe de pomme de terre.

Mélanger les jaunes d'oeufs, le sel et le poivre à la pâte obtenue. Incorporer ensuite l'huile goutte à goutte en faisant tourner le pilon comme pour une mayonnaise. Maintenir le tout à consistance crémeuse en ajoutant de temps à autre quelques gouttes de jus de citron.

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no

La tablo



sauce aioli

Ingredienser

2 Eggeplommer, salt, pepper, hvitløk: 6 fedd, Olivenolje, litt sitronsaft, 1 potet

Kok en potet til å lag potetpure

Knus hvitløkfeddet og litt potetpure i en stor bolle. Ha i eggeplommene og pisk godt

Fortsett med å piske inn litt og litt olje

Ha i salt, pepper, sennepspulver, cayennepepper og smak til med sitronsaft.