



télécharger

## L'aïoli

Recette tirée du livre de Gabriel-Henri Blanc

### Pour l'aïoli :

Il faut que tous les ingrédients soient à même température (et pas trop froids)

2 gousses d'ail par personne  
1/2 l d'huile d'olive pour 4 personnes

Dans un mortier en pierre, mettre les gousses d'ail, une pincée de gros sel , 3 amandes douces émondées.

Avec le pilon broyer de façon à obtenir une pâte très très lisse.  
Ajouter alors un peu de mie de pain préalablement trempée dans l'eau tiède et bien essorée.  
Incorporer 2 jaunes d'oeuf et bien mélanger le tout.

Faire monter en ajoutant peu à peu l'huile d'olive qui doit couler en mince filet. Ne jamais cesser de tourner avec le pilon. (dixit la recette... c'était avant l'invention du mixeur)

### La morue :

la faire dessaler pendant 24 heures, en changeant l'eau régulièrement

### Les légumes :

au choix de chacun. Outre carottes, courgettes, pommes de terre, certains ajoutent haricots verts, patates douces, betteraves, choux-fleur

**Ne pas oublier les oeufs durs**

