

# Binôme gourmand

## Aïoli

Aïoli, le faux (ce n'est pas moi qui le dit)\*

\* 1 ou 2 jaunes d'œuf

\* Huile d'olives ou d'arachide ou moitié-moitié (je mets 1/2-1/2)

\* De 1 à 5 gousses d'ail dégermées (j'en mets 1 ou 2)

Écraser l'ail, ajouter les jaunes d'œufs, sel et poivre, et monter comme une mayonnaise.

Autre méthode : mélanger les jaunes avec la moitié d'une pomme de terre et l'ail et monter comme précédemment.

Aïoli, le vrai (là encore, ce n'est pas moi qui le dit)\*

\* 5 ou 6 gousses d'ail dégermées, voire plus

\* Huile d'olives

Écraser l'ail, ajouter sel et poivre, monter comme une mayonnaise avec l'huile.

Pour ma part, je ne m'embête pas, je fais une mayonnaise et à la fin j'ajoute l'ail écrasé au presse ail.

*\* Je prendrais une trop grosse responsabilité en m'avancant ainsi.*

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>