



Ma sauce aïoli

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Ma recette, ma sauce.

Les ingrédients pour la sauce aïoli

- 1 jaune d'œuf
- 1 gousse d'ail
- 15 cl d'huile d'olive
- 1/2 citron vert
- Sel fin et poivre du moulin

Pour **4** personnes

La réalisation de la recette

Pour bien réussir votre **sauce aïoli**. Il faut être très attentive au début de sa réalisation et surtout au moment que l'huile **s'émulsionne** avec les autres ingrédients. Cela se joue sur quelques secondes et si l'émulsionnement ne se

créer pas. Inutile d'aller plus loin dans votre confection de la sauce*. Pour commencer, **séparer le jaune du blanc d'œuf**. Mettre le jaune dans un saladier. Quant au blanc d'œuf, soit vous le garder pour une autre recette ou bien vous les congeler. Éplucher la gousse d'ail. Couper en deux la gousse et ôter le germe se trouvant à l'intérieur. C'est la partie légèrement verte et qui ressort sur la tête d'ail. Hacher finement (voir vidéo pour hacher parfaitement) l'ail et l'ajouter aux jaune d'œuf. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. A l'aide d'un fouet, commencer à verser très doucement de l'huile d'olive. A ce stade, vous devez faire attention que la **liaison** entre les **différents ingrédients opère**. L'émulsion doit se créer et votre aïoli doit commencer à monter et épaissir. Continuer de verser de l'huile d'olive et bien fouetter. Une fois avoir verser toute l'huile d'olive, vérifier assaisonnement et ajouter un demi-jus de citron vert.

*enfin presque ! Nous avons toujours ou presque une solution pour redonner vie à une sauce, et quelquefois avec pas grand-chose. Pour votre sauce aïoli, vous pouvez la rattraper avec une pointe de moutarde. Avec une cuillère à café d'eau, le résultat est aussi parfait.

 Vision
Plaisir