KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Allioli Crème d'ail variante traditionnelle

Temps de préparation: 15 min. · Niveau de difficulté: facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 3 / 4 portions.

Ingrédients

5 pièce Gousses d'ail
1/2 c.à.c Fleur de sel
160 ml Huile d'olive vierge extra

Préparation

Pelez les gousses d'ail, coupez-les en deux et mettez-les dans un mortier. Ajoutez le sel et réduisez l'ail en une pâte fine avec le pilon. Versez ensuite lentement l'huile en un filet très fin, en remuant constamment jusqu'à ce que la pâte ait une consistance crémeuse et beurrée.

Servez l'allioli immédiatement, car la crème s'effondre à nouveau assez rapidement.