

Allioli à la majorquine avec des pommes de terre bouillies

Une crème à l'ail sans œuf, basée sur une recette traditionnelle des ménagères majorquines. Très bonne avec des légumes cuits à la vapeur, des pommes de terre bouillies et des filets de poisson.

Temps de préparation: 10 min. · Niveau de difficulté: très facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 2 portions.

Ingrédients

4 pièce Gousses d'ail
1 pièce pomme de terre cuite
50 ml SalsaSol Orange
50 ml Huile d'olive
Sel

Préparation

Pélez les gousses d'ail et coupez-les en deux. Coupez la pomme de terre épluchée en petits morceaux, mettre les deux ingrédients dans un mortier, saler et piler jusqu'à obtenir une fine purée.

Ajouter le SalsaSol Orange et l'huile d'olive en petites quantités en remuant constamment jusqu'à ce que la pâte ait une consistance crémeuse et beurrée.