

Aïoli



Ingrédients

Pour une dizaine de personnes

- 1 litre d'huile d'olive
- 10 gousses d'ail
- 3 jaunes d'œufs
- sel et poivre

Progression

1. Ôter les gousses d'une belle tête d'ail et les éplucher soigneusement. Éliminer les gousses qui ont des défauts (séchée partiellement, brunie...) Ouvrir chaque gousse en deux, par la longueur et enlever le germe central qui est indigeste.
2. Dans un premier temps, écraser grossièrement toutes ces gousses dans un mortier.
3. Dans un deuxième temps, écraser finement les gousses à l'aide d'un pilon. Durant cette opération, on commence à incorporer du sel (fleur de sel de Camargue de préférence). Cette opération est longue, elle doit durer jusqu'à ce que l'ail soit réduit en pommade fine et onctueuse.
4. Sans cesser de tourner le pilon, on incorpore ensuite des jaunes d'œufs et un peu d'huile d'olive Cette opération est délicate car c'est à ce stade que l'émulsion des ingrédients doit être assurée. Il faut donc tourner sans arrêt le pilon et toujours dans le même sens jusqu'à l'obtention d'une émulsion légèrement solide. C'est à ce stade que certains ajoutent un filet de citron et une petite cuillerée d'eau tiède mais ce n'est pas " l'original ".
5. Sans cesser de tourner, on incorpore peu à peu l'huile d'olive dans cette émulsion qui gagne constamment en volume. Il ne faut pas trop en verser à la fois, mais plutôt en filet - sinon l'émulsion risquerait de "retomber". A ce stade de la préparation la patience est la meilleure alliée de la réussite.
6. L'émulsion devient plus ferme et, suivant les rotations du pilon, ses bords ont tendance à se détacher du mortier et "rouler" vers l'intérieur... c'est presque réussi. On ajoute ainsi de l'huile à volonté.
7. L'aïoli terminée doit être luisante, regorger d'huile et être assez ferme pour que le pilon, mis au milieu, tienne debout tout seul.

Conservation

Déposer dans un contenant bien fermé et réfrigérer. Peut se conserver quelques jours au réfrigérateur

Source : [Saveurs du Monde](#)