

PATE MAISON AU GINGEMBRE ET A L'AIL (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [veganlovlie](#)

Ingrédients :

- 100 g de gingembre
- 2 têtes de gousses d'ail
- 40 g d'huile d'olive
- 5 g de jus de citron
- 20 g d'eau

Préparation:

- laver et peler le gingembre et l'ail
- couper les gousses d'ail en deux et enlever le germe
- **couper la racine de gingembre en tronçons**
- mettre les gousses d'ail et le gingembre dans le bol
- puis mixer 10 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile, le citron et 10 g d'eau
- puis mixer 1 minute à vitesse 3
- ajouter 10 g d'eau dans le bol
- puis mixer 10 secondes à vitesse 5
- placer la pâte de gingembre ail haché dans un pot propre
- conserver au réfrigérateur

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>