

## SAUCE AIOLI (thermomix)



### Ingrédients :

- 2 gousses d'ail
- 1 oeuf
- 1 c à s de moutarde
- 25 g de jus de citron
- sel
- poivre
- 200 g d'huile de tournesol

### Préparation :

- éplucher l'ail, la couper en deux et enlever le germe
- mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron, le sel et le poivre
- mélanger 10 secondes à vitesse 3
- installer le fouet
- peser l'huile
- mixer 4 minutes à vitesse 4 avec le gobelet doseur
- verser doucement l'huile sur le couvercle
- réserver dans un récipient au frais
- rincer le bol

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

THERMOMINOUX 2022

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