

Mayonnaise à l'ail (Aioli) et 8 variantes délicieuses

- La recette facile de mayonnaise à l'ail (Aioli) et 8 variantes délicieuses!



PRÉPARATION
10 MIN

TEMPS TOTAL
10 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

La base :

- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 cuillère à thé de moutarde sèche
- 1/2 cuillère à thé de sel kosher
- Le jus d'un demi-citron
- 2/3 de tasse (165 ml) d'huile d'olive ou d'huile d'avocat

À l'ail rôti :

- 1 tête entière d'ail rôti, sans la pelure
- Le jus d'un demi-citron

Ail et ciboulette :

- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à thé de ciboulette
- 1/2 cuillère à thé de jus de citron

Chipotle du Sud-Ouest :

- 1/2 cuillère à thé de poudre de chipotle
- 1/8 de cuillère à thé de cumin
- Le jus d'un demi-citron

Ail et romarin :

- 2 gousses d'ail émincées
- 2 branches de romarin frais, haché
- Le jus d'un demi-citron

Ail et basilic :

- 4 cuillères à soupe de basilic frais, haché
- 2 gousses d'ail émincées
- Le jus d'un demi-citron

Tomates séchées et basilic :

- 1 cuillère à thé et demie de **tomates séchées dans l'huile**
- 3/4 de cuillères à thé de l'huile des tomates
- 1 cuillère à thé et demie de basilic frais, haché

Coriandre et lime :

- 2 cuillères à thé de coriandre hachée
- 1 cuillère à soupe de jus de lime
- 1 gousse d'ail émincée

Cajun :

- 1/2 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à thé d'**épices cajun**
- Le zeste d'un citron
- Le jus d'un demi-citron

Préparation :

1. Combinez les jaunes d'œufs, la moutarde sèche, le sel et le jus de citron dans un robot culinaire/mélangeur et activer pendant 20 secondes.
2. Pendant que le robot culinaire/mélangeur est en marche, ajouter très lentement un filet d'huile d'olive. Ça devrait prendre 2 minutes si vous prenez suffisamment votre temps.
3. Ajouter le restant des ingrédients selon la saveur de votre choix.
4. Retourner pour 20 à 30 secondes au mélangeur.
5. Se conserve au réfrigérateur pour environ 2 semaines dans un contenant hermétique.

“ Dans cette recette, je vous montre comment faire la base d'une bonne mayonnaise à l'ail (aioli) super facilement. En plus, j'inclus 8 variantes pour que vous puissiez en faire une vraiment à votre goût!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)