



Aïoli au safran



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe de moutarde
1 gousse d'ail (émincée)
1 petit bocal de poudre de safran
sel et poivre
2 1/2 décilitres d'huile d'olive (ou d'arachide)
2 cuillères à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

- 1.** Battez les jaunes d'œufs avec la moutarde, l'ail, le safran, le poivre et le sel, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 2.** Incorporez progressivement l'huile d'olive, tout en continuant à fouetter les ingrédients. Assaisonnez de jus de citron.
- 3.** Conseil : l'aïoli convient parfaitement pour un dip de légumes crus, de poisson grillé ou simplement de pain grillé.