

Provence Magazine

La provence pour ceux qui y vivent !



La Positive attitude



Bienvenue dans la **tradition provençale culinaire** voici les vraies recettes de **Provence**

Recettes personnelles de **Michel Hugues**, cuisinier par passion

l'aïoli (sauce)

ingrédients pour 4 personnes : la chair d'une de pomme de terre bouillie - 6/8 gousses d'ail épluchées - 1 ou 2 jaune(s) d'oeuf à la Même température que l'huile d'olive sel, poivre et... (Jus de citron pour les parisiens)

Monter l'appareil tel une mayonnaise. L'idéal étant de disposer d'un mortier en pierre et d'un pilon en bois d'olivier ; soyons honnêtes : le mixer est bien plus fréquent dans une cuisine d'aujourd'hui que le "bénitier de Pagnol». (Voir par ailleurs la recette du plat d'Aïoli, ou ai garni) .Cette sauce qu'il est possible de faire bien à l'avance d'ailleurs, a une seule obligation : une fourchette devra tenir seule à la verticale au centre de l'aïoli grâce à sa seule consistance, gage d'un aïoli bien réussi !

©michel hugues 2003

Votre avis nous intéresse : redaction@pacainfoeco.com

Provence Magazine

PACA INFORMATIONS ECONOMIQUES

www.pacainfoeco.com