



## L'ailoli - Avec ou sans œuf : une guerre passionnelle.

Son origine remonte à l'époque des Romains, qui eux-mêmes l'avaient empruntée aux Égyptiens avant de la diffuser dans toute la Méditerranée. Si l'ailoli traditionnel est uniquement préparé avec de l'ail et de l'huile, d'autres recettes y ajoutent un œuf ou une pomme de terre bouillie ou du lait, ingrédients qui améliorent l'homogénéité du mélange. L'ailoli est un véritable emblème de la cuisine traditionnelle catalane. all i oli littéralement en catalan c'est ail et huile.

Il existe une confrérie catalane de l'ailoli dans les Pyrénées-Orientales avec un concours international.

<https://www.francebleu.fr/.../carmela-la-premiere-championne-...>

Ingrédients (6 personnes) :

6 gousses d'ail

15 cl d'huile d'olive vierge

1 pincée de sel

Préparation :

Cette recette nécessite l'utilisation d'un mortier et d'un pilon.

Éplucher et retirer le germe des gousses d'ail, mettre cet ail dans le mortier. Écraser les gousses jusqu'à obtention d'une purée (on doit à peine reconnaître les fibres des gousses). Assaisonner en sel.

Ajouter l'huile petit à petit tout en mélangeant avec le pilon.

Quand l'émulsion se fait, l'ailoli blanchit et commence à coller sur les parois du mortier.

Une fois toute l'huile incorporée, le pilon doit tenir debout au milieu de l'ailoli.

Avec un peu de patience, l'aioli catalan se déguste généralement avec des fruits de mer, des grillades, des poissons, des moules grillées ou simplement avec du pain !

