



Allioli de coing

Ingrédients :
1 coing
1 gousse d'ail
150 ml d'huile d'olive
1 pincée de sel

Le coing fruit d'automne, en montagne les paysans avaient coutume d'en mélanger une partie avec de l'huile pour en faire une des variantes les plus célèbres de l'allioli traditionnel : l'allioli au coing. Il se marie avec toutes sortes de plats, que ce soit de viande ou de poisson, ou bien directement sur une belle tranche de pain grillé.

Préparation :

Lavez le coing et coupez-le en deux.

Dans une casserole mettez-le à cuire avec de l'eau environ 20 minutes.

Vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau.

Réservez le coing et laissez-le refroidir complètement à température ambiante afin qu'il soit plus facile à peler. Ôtez le cœur du coing, ne gardez que la chair et écrasez-le à l'aide d'une fourchette pour en faire une purée.

Dans un mortier, écrasez la gousse d'ail épluchée et dégermée avec un peu de sel jusqu'à obtenir une pâte fine. Ajoutez ensuite la purée de coing et continuez de travailler la pâte toujours dans le même sens.

Versez ensuite petit à petit l'huile d'olive en émulsionnant jusqu'à obtenir une consistance ferme.

Il existe des variantes qui utilisent le coing rôti, avec un ajout de pomme cuite ou crue, ou des poires d'hiver. Certains y ajoutent une miette de pain imbibée de vinaigre ou de vin de muscat.

Bon Profit!