

# AIL CASTAÑO



**L'ail Castaño** est un produit unique, provenant d'Argentine.

Il se différencie par des gousses peu nombreuses mais de dimensions importantes légèrement colorées.

Son arôme est puissant, son goût fort et piquant (teneur élevée en illicine) le rendent idéal pour aromatiser les ragoûts ou réaliser des préparations à base de pâte d'ail.

Sa culture, ainsi que son processus de conditionnement relève d'une grande complexité. Le rendement moyen à l'hectare fait de cette variété un type d'ail très exclusif.

**IDÉE RECETTE AU VERSO**

**MIGROS**

**M** comme Meilleur.

# SAUCE AÏOLI



## INGRÉDIENTS

- 1 jaune d'œuf
- 25 cl d'huile d'olive\*
- 2 cuillères à café de vinaigre ou jus de citron
- Sel et poivre\*
- 2 gousses d'ail de Castaño

\* Nous vous conseillons d'utiliser l'huile d'olive du Château d'Estoublon ainsi que le sel et le poivre Selection pour une sauce Aïoli au goût exceptionnel.

## PRÉPARATION

- Piler les gousses d'ail dans un mortier jusqu'à l'obtention d'une «purée». Pour que l'ail soit plus digeste, enlever le germe.
- Ajouter le jaune d'œuf, qui doit être à température ambiante, (le sortir du frigo à l'avance). Verser un peu d'huile d'olive en petit filet régulier, en tournant le pilon toujours dans le même sens.
- Puis ajouter le vinaigre ou le jus de citron sans cesser de remuer et le restant d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- La sauce aïoli est prête lorsque le pilon tient droit dans la sauce.

## ASTUCE PRATIQUE

- Utilisez du sel et du poivre en moulin pour de meilleurs arômes.

**Bon appétit !**

**MIGROS**

**M comme Meilleur.**