LES SAUCES

1. **AIOLI**

Ingrédients : 4 jaunes d’œufs – 2 citrons – 6 gousses(σκελίδες) d’ail – 1 litre d’olive – sel, poivre

Préparation : 10 minutes

Ustensiles : grand bol – cuillère en bois

**RECETTE :**

1. Eplucher les gousses d’ail et les hacher

2. ajouter un peu(λίγο) de sel et les 4 jaunes d’œufs

3. mélanger

4. verser doucement (απαλά)et très lentement(πολύ αργά) l’huile en tournant toujours (γυρνώντας συνέχεια)

5. quand(όταν) l’aïoli est épais(πηχτό) , ajouter le jus de deux citrons, verser encore(κι άλλο) de l’huile lentement en tournant 4 ou 5 minutes