



Le même goût que notre classique Aioli du Sud, mais version 100% Bio, 100% Français et à l'ail du Tarn !



Pour l'apéro entre potes

Pommes de terre à l'espagnole

Pour 6. Pelez et taillez 500g de pommes de terre en dés. Faites chauffer 3 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une poêle, faire revenir 200g de chorizo coupé en fines rondelles et 1 oignon haché finement quelques minutes et retirer. Cuisez les pommes de terre dans l'huile jusqu'à qu'elles soient dorées et fondantes. Dans un plat à servir, mélangez le tout avec une poignée d'olives noires hâchées et un pot d'Aioli du Sud Bio.

Vous pouvez ajouter une boîte de concentré de tomate en fin de cuisson des pommes de terre.



Pour rendre ta moitié in love

Boulettes de saumon, coleslaw à l'aioli

Pour 2. Râpez 200g de chou blanc, 1 carotte et mélangez le tout avec un demi pot d'Aioli du Sud Bio et 1 cuil. à soupe de vinaigre. Faites cuire 200g de saumon au micro ondes, et émiettez la chair. Ciselez 1 poignée de persil et d'aneth frais, ajoutez-les au saumon avec 25g de chapelure, 1 cuil. à café de moutarde, 1 pincée de paprika, du poivre, du sel puis un oeuf et mélangez. Faire des boulettes et faites les cuire au four 20min à 180° C dans un plat huilé. Servez avec un trait de jus de citron et le coleslaw.



Pour épater ta belle mère

Cabillaud cuisiné saveur bouillabaisse

Pour 4. Ciselez un oignon et le faire revenir dans 2cuil. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez le blanc d'1 poireau en fines rondelles et 2 gousses d'ail écrasées. Bien faire revenir et ajouter 1 boîte de tomates concassées, 400ml de fumet de poisson, 1 bouquet garni, 2 doses de safran et 1 verre de vin blanc. Ajoutez 8 petites pommes de terre coupées en cube et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajoutez 3 belles cuillères d'Aioli du Sud Bio et le dos de cabillaud coupé en gros cubes et laissez cuire encore 10min. Servir avec des croûtons et le reste d'Aioli.



Pour le plaisir des enfants

Frites de polenta sauce aioli

Dans une casserole, portez à ébullition 40cl d'eau et 20cl de lait. Mettez le cube de volaille, puis ajoutez 120g de polenta en pluie. Faites cuire 8-10 minutes sans cesser de tourner. Laissez tiédir puis incorporez 40g de parmesan, le thym et le poivre. Mettez dans un plat à gratin. Couvrez d'un film en plastique. Laissez refroidir complètement 2-3 heures. Démoulez la polenta et coupez-la en frites. Avec un pinceau, enduisez vos frites d'huile d'olive. Faites cuire au four à 200°C pendant 15 minutes. Retournez les frites et continuez la cuisson pendant 10-15 minutes. Servir avec de l'aioli du Sud Bio.

Tous les goûts du Sud-Ouest ! Fabrication 100% Française - zéro additif

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

