

MAYONNAISE À L'AIL NOIR ET ORANGE CONFITE

Ingredients (Pour 8 personnes)

3 gousses d'ail noir écrasées (Coop, épiceries fines)

1 orange (zestes uniquement)

200 g de mayonnaise (maison ou du commerce)

sucre

Sel, poivre

Preparation:

Réaliser cette sauce la veille. Zester l'orange et confire les zestes dans un peu d'eau avec du sucre durant 15 minutes. Refroidir.

Mélanger l'ail et les zestes à la mayonnaise. Rectifier l'assaisonnement.