

PAR PIERRE KOHLER

MAYONNAISE À L'AIL NOIR ET ORANGE CONFITE



Ingredients (Pour 8 personnes)

3 gousses d'ail noir écrasées
(Coop, épicerie fines)
1 orange (zestes uniquement)
200 g de mayonnaise (maison ou
du commerce)
sucre
Sel, poivre

Préparation:

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.

