



Aioli au romesco

INGRÉDIENTS

- 24 jaunes d'œufs
- 12 gousses d'ail
- 2 c. à thé flocons de piment fort
- 1 1/3 tasse amandes effilées
- 16 poivrons rouges, coupés en quatre, épépinés, grillés, la peau enlevée
- 1 citron jus de citron
- au goût sel cachet et poivre noir moulu
- 3 tasses huile d'olive extra vierge
- 1 tasse gras de bacon

CONSIGNES

1. Combiner tous les ingrédients (sauf l'huile et le gras) au robot culinaire jusqu'à homogénéité.
2. Pendant que le robot fonctionne, ajouter lentement l'huile et le gras.

Rendement

1 gallon