

Toum libanais traditionnel



⌘ 4 portions · ⌚ prep. 20m

Émulsion ail-huile traditionnelle libanaise, sans œuf. Les glaçons maintiennent l'ail au froid pour éviter l'amertume et facilitent l'émulsion. Accompagne les viandes grillées, le chiche kebab, ou s'utilise comme mayonnaise avec des frites ou des légumes crus.

Moyen-Orient / Levant / Liban

INGRÉDIENTS

☐ ail	100 g	☐ huile neutre, colza ou pépin de	400 ml
☐ sel	1 càc	raisin	
☐ glaçons	3	☐ jus de citron	60 ml

PRÉPARATION

1. Éplucher et dégermer l'ail. Mixer dans un *mixeur* avec le *sel* jusqu'à obtenir une pâte fine.
2. Ajouter les *glaçons* et mixer à nouveau pour refroidir l'ail.
3. Tout en mixant à vitesse maximale, incorporer l'*huile neutre* en filet très progressivement, en alternant avec le *jus de citron* cuillère par cuillère pour stabiliser l'émulsion.
4. Continuer jusqu'à obtenir une texture blanche, épaisse et aérienne.
5. Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

dip