

# Skordalia

## Ingédients :

5 gousses d'ail

400 gr de pommes de terre

1 tasse à thé d'huile d'olive

2 cuillerées de vinaigre

Sel et Poivre



Eplucher et faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, les réduire en purée. Dans un mortier, piler l'ail avec un peu de sel et d'huile d'olive pour obtenir une pommade onctueuse.

Ajouter peu à peu dans le mortier les pommes de terre, l'huile en filet, le vinaigre, le sel, le poivre en fouettant constamment.

La Skordalia se sert froide en mezze ou accompagne les poissons frits ou au court-bouillon, ainsi que les légumes frits (pommes de terre, courgettes, aubergines ...)