



MAYONNAISE

TEMPS DE PREPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

INGREDIENTS

- 1 càs de moutarde
- 1 càc de vinaigre doux
- 10 cl d'huile
- sel, poivre
- 1 jaune d'oeuf

PREPARATION

1. Dans un saladier (ou au robot) mélanger au fouet le jaune d'oeuf avec le vinaigre, et le sel et le poivre selon vos goût.
2. Ajouter petit à petit l'huile tout en fouettant sans arrêt pour que le mélange monte et s'épaississe.
3. Réserver au frais avant de servir.

NOTES

Pour plus de faciliter utiliser le robot ou le batteur électrique.

Pour que le mélange monte bien, utiliser vos ingrédient à température ambiante.

La mayonnaise maison se conserve bien fermer au frais maximum 3 jours.