

MAYONNAISE

Ingrédients

1 œuf entier
2 cuillères à café de moutarde forte
Vinaigre suivant le goût souhaité
1/3 de litre d'huile
Sel et poivre
(Tous ces ingrédients doivent être à la température ambiante)

Préparation :

Dans un bol haut
2) Mettre une bonne pincée de sel et poivre
3) Recouvrir de vinaigre et bien mélanger pour diluer le sel
4) Ajouter la moutarde et l'œuf entier
5) Ajouter la moitié de l'huile
6) Agiter au mixer de bas en haut pour homogénéiser
7) Ajouter progressivement le reste de l'huile tout en mélangeant pour faire prendre la mayonnaise
8) Conserver au frais

Suggestions de présentations :

Servir avec un pain de poisson ou un pain de légumes

