

Les bases

LA MAYONNAISE, RECETTE FACILE

INGRÉDIENTS

- Pour 15 à 15 cl d'huile neutre (colza, tournesol, pépins de raisins,..)
- 1 c-à-c de jus de citron ou de vinaigre
- 1 c-à-c de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Déposer un ou deux jaunes d'œufs dans un bol bien propre. Mélanger avec un peu de moutarde et de vinaigre (ou de jus de citron).

Verser une cuillerée d'huile dans le bol et battre à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtenir une sorte de crème, où l'huile est complètement absorbée.

Verser ensuite, petit à petit, le reste d'huile, en filet, sans arrêter de fouetter.

Assaisonner de sel et de poivre selon les goûts.

Conseil : Attendre que l'huile soit bien absorbée avant d'en rajouter à nouveau.

Recouvrir de film alimentaire le bol et garder le au frais jusqu'au moment de servir.

A consommer rapidement, en évitant de la conserver plus d'une journée.