

Mayonnaise



Pour 1 bol de mayonnaise :

TOUS les ingrédients doivent être à température ambiante

Préparation : 5 minutes

- 1 jaune d'oeuf
- 1,5 c à soupe de vinaigre
- 1 c à soupe de moutarde
- 25 cl d'huile
- Sel
- Poivre

Déposez le jaune d'oeuf dans un cul de poule. Ajoutez la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez.

Fouettez à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'huile petit à petit en filet toujours en fouettant énergiquement.

Vous devez obtenir une mayonnaise ferme qui fait des pointes quand vous soulevez le fouet.

Conservez la mayonnaise dans un récipient hermétique et au réfrigérateur. Ne la consommez pas au-delà de 48 heures.