

Sauce Tartare Maison

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	2
- MOUTARDE	2 c à café
- CITRON(S)	2 c à café
- HUILE D'OLIVE	300 ml
- CORNICHON(S)	4-5 petits
- ECHALOTE(S)	1
- CAPRES	2 c à café
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Placez les jaunes d'œufs dans le bol du robot. Ajoutez la moutarde, le jus du citron, sel et poivre.
- Commencez à fouetter au robot à vitesse moyenne.
- Augmentez légèrement la vitesse et versez en fin filet l'huile dans le bol.
- Arrêtez dès que vous avez fini de verser l'huile et que la mayonnaise soit bien prise.
- Hachez finement les cornichons avec l'échalote et les câpres à l'aide d'un mini-hachoir.
- Intégrez ce mélange à la mayonnaise ainsi que la ciboulette.
- Réservez au frais.

