

Mayonnaise Maison

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| - JAUNE(S) D'ŒUF(S) | 2 |
| - MOUTARDE | 2 c à café |
| - CITRON(S) | 2 c à café |
| - HUILE DE TOURNESOL | 300 ml (ou autre au choix) |
| - 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.



Remarque:

Cette mayonnaise se conserve 2 à 3 jours au frigo.