

Mayonnaise maison



Une bonne mayonnaise faite maison, y a rien de mieux. Après avoir goûté la votre, vous n'achèterez plus celle du supermarché. Facile et simple à réaliser, il vous faudra pas plus de 5 minutes.

Dégustez-la avec un simple morceau de pain ou pour accompagner vos plats de crustacés, poissons ou autres crudités.

Conseils

Sortez votre œuf un peu avant pour qu'il soit à la même température que le reste de vos ingrédients

Utilisez un batteur électrique, c'est plus rapide qu'à la main.

Votre mayonnaise se conserve entre 5 et 8 jours au réfrigérateur.

Ingrédients

- 1 jaune d'œuf
- De l'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge
- Du sel
- Du poivre

Préparation

Dans un bol, mettez votre cuillère à café de moutarde, votre jaune d'œuf. Salez et poivrez et ajoutez la cuillère à café de vinaigre. Mélangez le tout avec votre cuillère à café. Ensuite, versez en filet votre huile en battant. C'est cet ingrédient qui fait monter la mayonnaise.

Après quelques minutes, c'est prêt.

Bonne dégustation.

Note : le vinaigre évite que la mayonnaise tourne et permet sa conservation.