

# *La Mayonnaise*

## *Ingédients*

œuf  
1 cuillère à soupe de moutarde  
environ 15 cL d'huile neutre (tournesol, etc...)  
sel, poivre

## *Préparation*

Mettre dans le bol du mixer l'œuf, la moutarde, le sel et le poivre, et laisser reposer 1h, avec la bouteille d'huile à côté. Pour que la mayonnaise "prenne" il faut que tous les ingrédients soient à la même température.

Mettre le mixer en route, mélanger l'œuf et la moutarde, puis ajouter lentement l'huile tout en mélangeant au mixer.

Laisser tourner le mixer 1 ou 2 minutes: la mayonnaise doit s'épaissir.

## *Variantes*

- On peut aussi au lieu du mixer, utiliser un verre haut et un mixer plongeant.
- Recette de Mamie P.O. pour monter la mayonnaise au fouet:
  - Utiliser seulement le jaune de l'œuf au lieu de l'œuf entier
  - Battre la préparation au fouet manuel dans un petit saladier