

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