

La MAYONNAISE CLASSIQUE



pour 4 personnes



15 mn



0 mn

Ingrédients :

1 jaune d'œuf extra-frais (à température ambiante)

1 c. à café de moutarde forte

20 à 25 cl d'**huile de colza**

1 c. à soupe de vinaigre ou de jus de citron

Sel / Poivre

Préparation :

1. Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde et 2 pincées de sel dans un grand bol. Laisser reposer quelques instants afin de permettre à la moutarde de « cuire » le jaune.
2. Verser l'huile en filet sans cesser de fouetter. Quand la mayonnaise commence à épaissir, accentuer le débit de l'huile en continuant à fouetter.
3. Terminer par un filet de vinaigre ou de citron et rehausser de poivre.

