

Torsades au Jambon Cru

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 15 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de torsades :

- 1 pâte feuilletée ([la recette pas à pas ici !](#))
- 70 g de coulis ou sauce tomate
- 40 g de fromage râpé (emmental, gruyère ou autre)
- 4 ou 5 tranches de jambon cru ([ici un jambon d'exception de la Maison Milhau](#))
- 1 jaune d'œuf
- de l'origan

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail puis la tartiner de coulis de tomate, saupoudrer le tout d'origan puis répartir le fromage râpé.
3. Couper la pâte en bandes de 2 ou 3 cm de large et déposer les lanières de jambon sur chacune d'elle.
4. Torsader chaque bande sur elle-même en tournant en inversé de chaque extrémité puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Délayer le jaune d'œuf avec 2 cuillères à café d'eau puis dorer les torsades au pinceau.
6. Enfourner le tout pour 15/20 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration : c'est prêt ! ☐

☐ Idéales pour l'heure de l'apéritif, elles pourront également servir d'accompagnement à une belle salade verte de saison ! ☐

Si vous n'avez pas de sauce tomate, il est possible de la remplacer par de la tapenade par exemple ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐



La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées



[disponible](#)

[ici !](#)

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Rondelles de Courgette façon Mini Pizza

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 15 minutes - Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de mini pizza :

- **1 belle courgette**
- **de la sauce tomate**
- **des champignons de Paris**
- **de la mozzarella râpée (ou emmental)**
- **des tomates cerise**
- **du jambon cru ([ici un jambon d'exception de la Maison Milhau](#))**
- **quelques olives noires**
- **quelques feuilles de basilic frais**
- **de l'huile d'olive ([ici une huile d'olive bio Soléou](#))**
- **de l'origan**
- **du poivre**

1. Laver puis tailler la courgette en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur puis les mettre dans un saladier.
2. Arroser généreusement le tout d'huile d'olive et saler. Mélanger pour bien enrober chaque rondelle. Réserver pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps : émincer les champignons, tailler le jambon en fines lamelles, couper les olives et les tomates cerise en rondelles puis hacher le basilic. Réserver.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
5. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposer les rondelles de courgettes.
6. Tartiner celles-ci d'une cuillère à café de sauce tomate.
7. Mettre ensuite une bonne pincée de mozzarella râpée ainsi que d'origan.
8. Déposer enfin les ingrédients choisis : jambon, champignons, tomates cerise... puis terminer par les tranches d'olives et un peu de poivre.
9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.
10. A la sortie du four, saupoudrer les mini-pizza de basilic haché et c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez bien entendu varier les ingrédients suivant ce que vous disposez dans le frigo ! ☐
A l'apéritif ou encore en entrée, ces délicieuses mini-pizza auront beaucoup de succès auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Brochettes de Bœuf Marinées](#)

Pour une douzaine de brochettes :

- **1 kg de bœuf (soit à fondue soit de l'onglet)**
- **8 cuillères à soupe de sauce soja**
- **8 cuillères à soupe d'huile de cuisine (tournesol ou arachide)**
- **4 cuillères à soupe d'huile de noix ([ici une huile gastronomique "Noix de France" Guénard](#))**
- **3 échalotes**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **1 oignon rouge**
- **des tomates cerises**
- **le jus d'un citron**
- **des pics à brochette**
- **poivre**

1. Couper le bœuf en morceaux, éplucher l'oignon puis réaliser des carrés pour les brochettes.
2. Pour la réalisation des brochettes, prendre un pic puis commencer par un morceau de bœuf puis une tomate ou un carré d'oignon et poursuivre jusqu'au bout de chacune d'entre elles.
3. Disposer les brochettes dans un plat rectangulaire afin de les faire mariner.
4. Pour la marinade : dans un saladier ajouter la sauce soja avec les huiles, les échalotes finement ciselées, la gousse d'ail écrasée, la ciboulette hachée, le jus du citron et enfin du poivre. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Verser la marinade sur les brochettes, couvrir le tout et mettre au réfrigérateur pendant toute une nuit avant cuisson.
6. Pour la cuisson : sortir les brochettes 30 minutes avant, au minimum, puis les cuire soit au barbecue soit à la plancha ou bien au grill !
7. Cuites bleues, saignantes ou à point, libre à vous de choisir : c'est prêt ! ☐

☐ Une viande moelleuse et goûteuse à souhait ! Un vrai bonheur pour les repas d'été d'entre amis ! ☐
Pour ma part, je les accompagne de haricots verts en persillade ou encore de pommes de terre sautées ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Pâtes aux Crevettes et Sauce Pesto Maison](#)

Pour 4 personnes :

- **500 g de pâtes (spaghetti, linguine, penne...)**
- **300 g de crevettes cuites**
- **100 g de parmesan**
- **60 g de basilic frais**
- **60 g de pignon de pin**
- **10 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **2 gousses d'ail**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, mettre à cuire les pâtes suivant les indications du paquet (en moyenne c'est une dizaine de minutes).
2. Pendant ce temps, nous allons réaliser le pesto : dans un mixeur placer le parmesan, le basilic, les gousses d'ail dégermées ainsi que les pignons de pin.
3. Mixer et verser petit à petit l'huile d'olive jusqu'à obtenir un pesto bien riche puis terminer en assaisonnant en sel et en poivre. Réserver.
4. Décortiquer les crevettes puis les réserver. Pour plus de facilité, j'ai utilisé le super décortiqueur "Nautil" de chez Eken-France [disponible ici](#) !
5. Une fois cuites, égoutter les pâtes puis y incorporer une noix de beurre.
6. Dans une poêle ou dans le faitout ayant servi à la cuisson des pâtes, mettre un filet d'huile d'olive et y saisir à feu vif les crevettes afin qu'elles grillent légèrement.
7. Ajouter ensuite les pâtes puis baisser le feu.
8. Incorporer enfin l'ensemble du pesto jusqu'à obtenir une préparation bien homogène, servir : c'est prêt !

□

□ Vous serez d'accord avec moi qu'il est très facile de réaliser son pesto maison alors pourquoi s'en priver ? □

On peut remplacer les crevettes par du poulet, des palourdes ou même des lardons ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! □

Bruschetta à l'Italienne

Pour 4 personnes :

- **4 tranches de pain de campagne**
- **4 tranches de jambon cru**
- **4 cuillères à soupe de sauce tomate**
- **1 courgette**
- **1 grosse tomate**

- **1 boule de mozzarella di bufala**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de basilic**
- **de l'huile d'olive**
- **du poivre au moulin**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver la courgette puis la tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les disposer ensuite sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner pour 10 minutes.
3. Pendant ce temps, faire griller les tranches de pain puis les frotter avec l'ail et les assaisonner d'un filet d'huile d'olive.
4. Tailler en tranches la tomate ainsi que la mozzarella.
5. Mettre les tranches de pain grillé sur une plaque de cuisson puis les tartiner d'une cuillère à soupe de sauce tomate.
6. Disposer ensuite les tranches de tomate puis de courgettes et enfin de mozzarella. Assaisonner d'un coup de mouline à poivre.
7. Déposer ensuite une tranche de jambon cru puis enfourner le tout pour 5 minutes de cuisson de façon à ce que la mozzarella soit bien fondue.
8. Sortir du four puis placer quelques feuilles de basilic frais sur le jambon : c'est prêt ! ☐

☐ On peut déguster ces délicieuses bruschettas soit tièdes à l'apéritif ou bien accompagnées d'une bonne salade verte de saison ! ☐

Il est possible de remplacer la sauce tomate par du pesto par exemple ou encore la courgette par des aubergines ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Dos de Cabillaud au Chorizo

Pour 4 personnes :

- **4 dos de cabillaud**
- **150 g de chorizo doux**
- **1 gousse d'ail**
- **1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse**
- **2 cuillères à soupe de sauce soja**
- **de l'huile d'olive**
- **du gros sel**
- **du sel fin au piment d'Espelette ([ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la « Maison](#)**

[Petricorena »\)](#)

1. Avec le gros sel, saler les dos de cabillaud généreusement sur les deux faces puis laisser reposer pendant une quinzaine de minutes.
Cela va permettre de raffermir la chair du poisson.
2. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
3. Rincer abondamment les dos de cabillaud à l'eau froide pour retirer la totalité du gros sel puis les sécher.
4. Placer les dos dans un plat à gratin puis les assaisonner d'un filet d'huile d'olive. Enfourner le tout pour une dizaine de minutes, la chair doit s'effeuiller une fois cuite. Réserver au chaud.
5. Couper le chorizo en petits dés et hacher l'ail très finement.
6. Dans une poêle bien chaude, faire revenir le chorizo avec l'ail jusqu'à ce que celui-ci soit légèrement grillé.
7. Dans une assiette chaude, disposer un dos de cabillaud puis y déposer quelques dés de chorizo. Renouveler l'opération pour les autres dos.
8. Une fois la poêle vidée des dés de chorizo, déglacer le tout avec la sauce soja puis y ajouter la crème fraîche et poursuivre quelques secondes la cuisson.
9. Verser le jus sur le dos de cabillaud puis assaisonner de sel fin au piment d'Espelette : c'est prêt ! ☐

☐ Quelle belle recette idéale pour un repas en amoureux ou de fête et alliant les saveurs de la Terre et de la Mer ! ☐

Pour un accompagnement gourmand, je vous conseille de réaliser des pommes de terre grenaille au four. C'est très simple à faire : des pommes de terre grenaille arrosées d'huile d'olive que vous disposer dans un plat à gratin avec des gousses d'ail et des branches de thym. Faites cuire tout cela pendant 50 minutes au four à 180° et le tour est joué ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Brochettes de Poulet Citron et Miel](#)

Pour une douzaine de brochettes :

- **4 filets de poulet**
- **6 cuillères à soupe de miel (toutes fleurs)**
- **2 cuillères à soupe de sauce soja**
- **2 cuillères à soupe d'huile**
- **2 citrons**
- **une douzaine de pics à brochettes**
- **poivre**

1. Tailler les filets de poulet en gros cubes.
2. Les enfiler sur les pics à brochettes puis les disposer dans un plat qui se ferme.
3. Dans un saladier, préparer la marinade en versant le jus des 2 citrons, le miel, la sauce soja et l'huile. Mélanger le tout jusqu'à obtenir un liquide homogène.
4. Verser le tout sur les brochettes de poulet, fermer le plat puis le disposer au frigo au minimum 1h avant la cuisson.
5. Faire cuire les brochettes soit à la poêle soit à la plancha, avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées, poivrer : c'est prêt ! ☐

☐ Avant cuisson, il est possible de saupoudrer les brochettes de graines de sésame.

Autre astuce, à la dégustation vous pourrez les tremper dans une crème tartare (crème fraîche + ciboulette + citron) pour plus de fraîcheur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Tagliatelles de Courgettes au Mirepoix de Poulpe](#)

Pour 2 personnes :

- **4 courgettes**
- **300 g de sauce mirepoix de poulpe ([ici une sauce mirepoix de poulpe artisanale Azais Polito](#))**
- **sel, poivre**

1. Mettre à bouillir de l'eau dans une grosse casserole avec une poignée de gros sel.
2. Dans une autre casserole, faire chauffer à feu doux le mirepoix de poulpe en ajoutant un verre d'eau puis laisser réduire.
3. Laver les courgettes puis à l'aide d'un économe, éplucher toute la courgette jusqu'au centre pour obtenir de fines tranches qui seront semblables à des tagliatelles.
4. Plonger les tagliatelles dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.
A la sortie, elles seront légèrement fondantes mais pas cassantes.

5. Dresser dans une assiette les tagliatelles, assaisonner légèrement puis y déposer le mirepoix de poulpe : c'est prêt ! ☐

☐ Le mirepoix de poulpe se marie avec une multitude d'accompagnements. On peut varier la recette en remplaçant la courgette par des pâtes, du riz, de la semoule, du quinoa ou encore de la purée ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Crème ou Sauce à la Moutarde

Pour 1 sauce à la moutarde :

- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon (forte ou mi-forte)**
- **1 cuillère à soupe de moutarde en grains**
- **poivre**

1. Dans une casserole, mettre à bouillir la crème fraîche liquide.
2. Ajouter les moutardes et assaisonner en poivre.
3. Laisser mijoter en remuant constamment pour que la préparation n'accroche pas.
4. Une fois la sauce épaissie : c'est prêt ! ☐

☐ Cette sauce à la moutarde accompagnera à merveille des grillades ou encore un gratin de pommes de terre ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Filets de Dinde Grillés Sauce Roquefort

Pour 6 personnes :

- **6 filets de dinde (ou de poulet)**
- **1 sauce au Roquefort ([la recette ici !](#))**

- **sel, poivre**

1. Dans une poêle-grill bien chaude, cuire les filets de dinde environ 3 minutes de chaque côté.
2. Dresser les filets grillés coupés en morceaux sur la largeur.
3. Verser généreusement de la sauce Roquefort dessus.
4. Assaisonner en poivre et en sel : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette très rapide à réaliser, pourra s'accompagner de riz, d'une purée ou encore de légumes grillés ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Crème ou Sauce au Roquefort de ma Grand-Mère

Pour 1 sauce au Roquefort :

- **200 g de Roquefort**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena**
- **poivre**

1. Dans une casserole, faire fondre à feu doux le Roquefort coupé en gros morceaux.
2. Une fois liquide, verser la crème fraîche.
3. Faire réduire la préparation en remuant de temps en temps jusqu'à qu'elle s'épaississe légèrement puis assaisonner de poivre à votre convenance.
4. Sortir du feu puis ajouter la Maïzena.
5. Mixer le tout jusqu'à obtenir une crème bien onctueuse et bien lisse : c'est prêt ! ☐

☐ Cette sauce accompagnera parfaitement vos différentes grillades, agrémentera à merveille une pizza ou encore sublimerait un plat de pâtes ou de pommes de terre cuites à la vapeur ! ☐
Nombreuses sont les recettes qui découleront de cette préparation ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gratin de Navets à la Sauce Béchamel de ma Grand-Mère

Pour 6/8 personnes :

- **1,5 kg de navets**
- **1 litre de sauce béchamel ([la recette ici !](#))**
- **du gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les navets puis les couper en deux.
2. Faire cuire les navets à la vapeur pendant 30 minutes.
3. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
4. Couper les navets en gros morceaux puis les disposer dans un plat à gratin jusqu'à hauteur.
5. Saler et poivrer généreusement puis déverser la sauce béchamel sur l'ensemble de la préparation.
6. Disperser à la surface du gruyère râpé.
7. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à ce que le gratin soit doré : c'est prêt ! ☐

☐ Une de mes recettes préférées depuis que je suis tout petit ! ☐ Elle m'a été transmise par ma grand-mère paternelle !

Ce gratin accompagnera à merveille une viande grillée ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Sauce Béchamel Facile et Rapide

Pour 1 litre de béchamel :

- **1 litre de lait demi-écrémé**
- **70 g de beurre**
- **70 g de farine**
- **sel, poivre**
- **muscade (facultatif)**

1. Dans une casserole porter à ébullition le lait en remuant pour éviter qu'il accroche.

2. En parallèle, dans une autre casserole, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il frémisses.
3. Ajouter ensuite la farine d'une traite.
4. Mélanger à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois pour obtenir le roux blanc.
5. Le faire cuire quelques minutes en remuant constamment puis le sortir du feu.
Attention : il ne doit pas colorer !
6. Verser le lait bouillant sur le roux blanc, remettre sur le feu en mélangeant en permanence jusqu'à obtenir une préparation épaisse, onctueuse ou à la texture voulue.
7. Sortir du feu, assaisonner de sel et de poivre ainsi qu'un peu de muscade selon vos goûts : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette de base vous permettra de réaliser de superbes gratins comme le célèbre gratin de chou fleur à la béchamel ! Mais pas que ! ☐

Libre choix à votre imagination ! ☐ Toutefois, voici une idée recette originale qui m'a été transmise par ma grand-mère : [c'est par ici](#) !



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Velouté de Potiron au Curry et Crème de Soja](#)

Pour 6/8 personnes :

- **1,5 kg de courge (type musquée ou butternut)**
 - **1 grosse pomme de terre**
 - **4/5 litres d'eau**
 - **40 cl de crème de soja cuisine**
 - **1 grosse cuillère à café de curry en poudre**
 - **1 cube de bouillon de volaille**
 - **1 cuillère à café de graisse de canard ou porc (facultatif)**
 - **2 pincées de gros sel**
 - **poivre**
1. Éplucher et laver l'ensemble des légumes puis les couper en gros morceaux.
 2. Dans une cocotte minute, ajouter l'eau avec le gros sel puis plonger les légumes.
Ensuite, mettre le cube de bouillon avec la graisse.
 3. Fermer puis mettre à cuire le tout pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte commence à siffler.
 4. Découvrir puis remettre sur le feu en ajoutant le curry, la crème de soja et le poivre.
 5. Laisser bouillir pendant 15 minutes.

6. Mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt ! ☐

☐ A déguster en entrée ou en plat principal, nature ou avec des croûtons de pain et du gruyère râpée ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Roulés de Jambon aux Haricots Verts

Pour 4 personnes :

- **1 conserve de haricots verts cuits (environ 500 g)**
- **4 tranches de jambon (cru ou cuit)**
- **de la sauce tomate**
- **du gruyère râpé**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Égoutter les haricots verts.
3. Partager les tranches de jambon en deux par le milieu.
4. Dans une demi tranche, déposer un bouquet de haricots, mettre une cuillère à café de sauce tomate.
5. Rouler le tout et disposer dans un plat à gratin.
6. Renouveler l'opération pour les 7 autres demi tranches.
7. Une fois le plat rempli, verser de la sauce tomate sur l'ensemble des roulés puis disperser généreusement le gruyère râpé.
8. Enfourner pour une vingtaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que cela soit légèrement gratiné, c'est prêt ! ☐

☐ Ces roulés se dégusteront parfaitement en entrée légère ou encore en plat principal avec une bonne salade. ☐

Il est possible de varier les fromages râpés avec par exemple du cantal, du parmesan... libre court à votre inventivité ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Sauce Vinaigrette Maison

Pour une sauce vinaigrette :

- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne**
- **3 pincées de sel**
- **2 tours de moulin à poivre**
- **1 cuillère à café de vinaigre de vin**
- **1 cuillère à café de vinaigre balsamique**
- **10 cuillères à soupe d'huile de tournesol (ou arachide)**
- **5 cuillères à soupe d'huile d'olive**

1. Dans un bol, ajouter les 6 premiers ingrédients dans l'ordre de citation puis mélanger.
2. Ajouter petit à petit l'huile de tournesol en remuant énergiquement jusqu'à ce que le tout se lie parfaitement.
3. Faire de même avec l'huile d'olive : c'est prêt ! ☐

☐ Une recette de base qui vous servira pour assaisonner l'ensemble de vos salades. ☐

Il est possible d'en faire une grosse quantité et de la conserver dans un récipient adéquat pendant une semaine au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Courgettes Crème Soja

Pour 4 personnes :

- **4 grosses courgettes (différentes couleurs si possible)**
- **1 brique de soja cuisine**
- **des herbes de Provence**
- **sel et poivre**

1. Laver, peler puis couper les courgettes en rondelles épaisses.
2. Les cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes.
3. Dès la fin de la cuisson, les déguster.

4. Servir les courgettes bien chaudes puis verser de la crème de soja par dessus en saupoudrant d'herbes de Provence.
5. Assaisonner généreusement en sel et en poivre : c'est prêt ! ☐

☐ Il est possible de rajouter des lardons pour en faire un plat unique mais elles pourront accompagner parfaitement une grillade ! ☐

Un vrai délice avec très peu de calories, quoi demander de plus ? ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Travers ou Ribs de Porc Caramélisés

Pour 4 personnes :

- **1,5 kg de travers de porc**
- **6 grosses gousses d'ail**
- **12 cuillères à soupe de sauce soja**
- **6 cuillères à soupe de vinaigre**
- **5 cuillères à soupe d'huile**
- **4 cuillères à soupe de miel liquide**
- **4 cuillères à soupe de ketchup**
- **1 cuillère à café de grains de poivre**
- **1 cuillère à café de sel**

1. La veille ou au minimum 5 heures avant la cuisson, préparer la marinade en versant l'ensemble des ingrédients dans un saladier.
Penser à bien écraser les gousses d'ail et les grains de poivre.
2. Découper les travers de porc puis les incorporer à la marinade en les immergeant parfaitement.
3. Couvrir avec du papier aluminium et laisser mariner au réfrigérateur.
4. Dans une poêle bien chaude, verser la totalité du mélange puis cuire en prenant soin de remuer régulièrement pour éviter que cela ne brûle (environ 35 minutes).
5. Une fois tous les travers sont bien colorés et caramélisés : c'est prêt ! ☐

☐ Si vous avez une plancha, vous pouvez également effectuer la cuisson sur celle-ci en accompagnant le tout avec des légumes ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Mayonnaise Maison

Pour 1 bol de mayonnaise maison :

- **1 jaune d'œuf**
- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 cuillère à soupe de vinaigre**
- **3 tours de moulin à poivre**
- **3 pincées de sel**
- **de l'huile d'arachide ou de tournesol**

1. Dans un petit saladier, ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre.
2. A l'aide d'un batteur à vitesse moyenne, commencer à battre légèrement la préparation.
3. Ajouter au fur et à mesure l'huile en petits filets en battant dans un mouvement circulaire pour atteindre tous les côtés du bol.
4. Battre et monter à l'huile jusqu'à obtenir une mayonnaise légèrement ferme mais surtout à la quantité désirée : c'est prêt ! ☐

☐ Cette mayonnaise c'est celle de Mamy et dont je raffole depuis tout petit ! ☐

Idéales pour les œufs mimosa ou encore en accompagnement de viande froide, vous ne pourrez plus vous en passer ! ☐