

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 ! ☐