

Mayonnaise classique - Version Atelier Virtuel

Recette pour 250 ml

Description

Pas besoin de présentation pour ce grand classique.

L'astuce du chef

Ne faites pas cette recette en trop grande quantité car elle ne se conserve que quelques jours.

Ingrédients

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile végétale
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 1 Pincée(s) Sel

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez vous d'avoir les ingrédients en bonne quantité.

Matériels

1 petit cul-de-poule, 1 presse-agrume

Linges propres, Cuillères à soupe (dégustation).

1 fouet

Mayonnaise

Dans un bol, déposez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients avec un fouet et laissez reposer 1 minute sur le comptoir.

Par la suite, sans cesser de fouetter, versez graduellement l'huile dans le bol. Ne pas arrêter de mélanger jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme.

Ajoutez le jus de citron et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Conservez la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Bon appétit!