



Toque & Tablier



Mayonnaise maison

Pour 110 g de mayonnaise
Préparation 5 minutes

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 4 jaunes d'œufs extra-frais
- 2 cuillères à café de moutarde mi forte
- 60 ml d'huile neutre ou un mélange de 4 huiles

Mon secret chuchoté à l'oreille : Si vous voulez que votre mayonnaise « prenne », il faut **IMPERATIVEMENT** que tous vos ingrédients soient à **température ambiante** : la moutarde, les jaunes et l'huile.

La marche à suivre

Dans un bol, mettez vos jaunes d'œufs et la moutarde. Ajoutez la moitié de l'huile. Fouettez au **batteur électrique puissance maximale** (c'est le secret numéro 1 de la réussite : le batteur électrique !) pendant une minute. Ajoutez l'autre moitié de l'huile tout en continuant à battre votre mayonnaise encore une minute. Elle va s'épaissir petit à petit. Arrêtez-vous quand elle a la consistance d'une crème dessert à peu près comme sur la photo ci-dessous.



Goûtez-là : si vous la préférez plus relevée, ajoutez une petite cuillère à café de moutarde et mélangez (ajoutez la moutarde petit à petit pour vous arrêter quand vous l'aimerez). Puis versez-là dans un pot hermétique et mettez-là au frais, elle va continuer à s'épaissir.