

Mayonnaise

Ingrédients

1 oeuf frais ou 1 oeuf dur
1 grosse cuillère à soupe de moutarde (Dijon forte)
Sel et poivre
Condiment (facultatif)
1 filet de vinaigre ou une cuillère à thé de jus de citron
20 cl (2 dl) huile neutre (colza, tournesol)
250 à 500 gr de séré maigre ou mi-gras

Divers

Nombre de personnes : 8
Temps de préparation : 10 minutes
Difficulté : très facile
Prix : bon marché
Repos : aucun
Cuisson : aucun

Étapes de préparation

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

1. **Mélanger** l'oeuf, un peu de sel, poivre, la moutarde et le vinaigre.
2. **Fouetter** en versant peu à peu l'huile, la mayonnaise doit peu à peu épaissir.
3. **Ajouter** des herbes ou du citron pour la parfumer (en option).
4. **Variante 1**
Ajouter 500 gr de séré mi-gras ou maigre pour alléger la mayonnaise.
5. **Variante 2**
Ajouter du persil, de l'ail, des cornichons, du paprika, du curry,... selon vos goûts.

Ustensiles

Bol doseur
Pot
Mixeur électrique ou fouet
Cuillère à soupe
Cuillère à thé
Marise (lanque de chat)

