

MAYONNAISE



Préparation : 5 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 bol

- 1 jaune d'oeuf - 250 ml d'huile de tournesol - 1 c.s. de moutarde - 1 c.c. de sel, poivre du moulin

1. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Installez la cuve transparente. Dans la mini cuve, placez les jaunes d'oeufs, la moutarde, une cuillerée à soupe d'huile, salez, poivrez et lancez le programme ROBOT pour 20 secondes environ. Versez ensuite l'huile par la goulotte en laissant tourner l'appareil, en un mince filet, puis plus épais quand le mélange s'épaissit.

2. Placez cette mayonnaise au réfrigérateur 30 minutes au moins avant de servir.

Astuce du chef :

Remplacez la moutarde par du wasabi.

Cook Expert ■