

SAUCE REMOULADE



Préparation : 10 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingrédients : 1 bol

- 1 bol de mayonnaise - 1 échalote - 1 c.s. de moutarde

1. Hachez l'échalote dans le Micro avec le couteau métal (5/6 pulsions).
2. Réservez la pulpe d'échalote et remplacez le couteau métal par l'accessoire émulsionner.
3. Préparez la mayonnaise.
4. Ajoutez la pulpe d'échalote et la moutarde puis donnez 2/3 pulsions.

Astuce du chef :

accompagne les crudités (céleri, chou rouge), oeufs, poissonsâ