

La sauce Mayonnaise

Recette pour 4 personnes

Description

Sauce de base émulsionnée à froid.

L'astuce du chef

Il est possible d'utiliser l'huile d'olive ou autre, ainsi que d'ajouter de l'ail haché si vous le souhaitez. Beaucoup de sauces comme (cocktail, choron, tartare, aïoli... etc) sont réalisées sur une base de mayonnaise.

Ingrédients

Pour la Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon maille
- 200 Ml Huile de canola
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre blanc

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Préparation pour la mayonnaise

Dans un bol, déposer le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélanger les ingrédients avec un fouet et laisser reposer 5 minutes sur le comptoir. Par la suite, sans cesser de fouetter, verser graduellement l'huile dans le bol. Ne pas arrêter de mélanger jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Conserver la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Bon appétit!