

Mayonnaise

Ingrédients :

200g d'huile de tournesol

2 jaunes d'œufs

1 à deux cuillères à café de moutarde en fonction de vos goûts.

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge ou de jus de citron

1 pincée de sel

Poivre

Préparation :

POSER un récipient sur le couvercle et peser 200 g d'huile, réservez.

METTRE les jaunes d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre dans le bol.

POSITIONNER le gobelet doseur

FOUETTER alors 2 min/vitesse 4 en versant l'huile sur le couvercle en un mince filet, doucement et sans discontinuer.

RESERVER au frais jusqu'au moment de servir.