

Mayonnaise crémeuse maison (sans crème)

Recette pour 250 ml de mayonnaise

1 jaune d'œuf (bio ou plein air de préférence)
1 C à café de moutarde de Dijon
1 C à café de vinaigre blanc
1 pincée de sel
240 ml d'huile de tournesol (ou une huile neutre)
2 C à soupe d'eau froide

Préparation

Dans un grand bol, mets le jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le vinaigre et bats bien fort avec ton fouet (manuel ou électrique).

Tu vas maintenant incorporer l'huile : commence par ajouter 1 C à soupe d'huile, et fouette bien. Procède ainsi 5 ou 6 fois. Ta mayonnaise va commencer à prendre (devenir épaisse), ajoute alors le reste de l'huile en 5 à 6 fois, en fouettant bien entre chaque ajout.

Quand ta mayonnaise est bien battue, ajoute l'eau en petit filet et continue à bien battre. Transfère dans un bocal hermétique et réserve au réfrigérateur.

