

## *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.

