



Autre

Mayonnaise 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

1 cuillère à soupe de jus de citron

250 millilitres huile de tournesol

1 jaune d'œuf

poivre

sel

Méthode de préparation

Battez le jaune d'œuf avec la moutarde de Dijon et le jus de citron. Salez et poivrez.

Incorporez petit à petit l'huile de maïs jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Assaisonnez éventuellement la mayonnaise avec du jus de citron ou du poivre et du sel.

