



Plats d'accompagnement

Autre

## Mayonnaise fraîche

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

1 cuillère à soupe de moutarde  
250 millilitres d'huile pour salade  
1/2 citron (le jus)  
1 œuf  
poivre  
sel

**Faire sa propre mayonnaise n'est pas si difficile, mais vous devez la faire correctement, sinon elle caillera ou aura un goût aigre. Mais quel festin lorsque vous servez une mayonnaise 'maison' avec vos frites coupées à la main ! Miam miam miam !**

### Méthode de préparation

Mettez l'œuf avec la moutarde et le jus de citron dans un verre doseur et mixez doucement avec un mixeur plongeur.

En mixant, versez en filet l'huile pour salade jusqu'à ce que la mayonnaise soit belle et ferme et cela en montant et en descendant doucement le mixeur plongeur.

À la fin du processus assaisonnez le tout avec poivre et sel.

### Variantes:

- **Mayonnaise à l'ail:** + 2 gousses d'ail hachées finement
- **Mayonnaise aux fines herbes:** + une poignée de persil finement haché, du basilic et du cerfeuil
- **Mayonnaise à la truffe:** + 15 g de truffe noire ou 0,5 ml d'huile de truffe

### Ustensiles de cuisine

Un mixeur plongeur



