

# Sauce mayonnaise

## Ingrédients pour 25 cl

1 jaune d'oeuf  
1 c. à soupe moutarde forte  
20 cl huile  
1 c. à soupe vinaigre  
sel et poivre

Mettez dans un bol jaune d'oeuf et moutarde. Incorporez-y peu à peu l'huile en la versant en filet et sans cesser de remuer. Ajoutez en dernier vinaigre, sel et poivre.

Pour que l'émulsion prenne bien, il faut sortir les ingrédients du réfrigérateur à l'avance de façon que tous soient à la température ambiante.

Classification: sauce (plat)

Date: 24.11.2007

Enregistré par: démo