



Beurres et Sauces

Mayonnaise



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISISON

0

REPOS

262

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la mayonnaise

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Moutarde**
3 dl **Huile de tournesol**
2 c. à café **Vinaigre de vin**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1 Clarifier les oeufs.
- 2 Dans un cul de poule, verser les jaunes d'oeufs, la moutarde et le vinaigre.
- 3 Assaisonner de poivre et de sel, mélanger avec un fouet très souple.
- 4 Incorporer l'huile progressivement tout en fouettant. La verser goutte à goutte au début.
- 5 Quand la sauce commence à se lier, augmenter un peu le débit d'huile.
- 6 Ajouter un peu de vinaigre pendant ou après avoir monté la sauce pour stabiliser la mayonnaise.
- 7 En fin de montage, bien la serrer, en fouettant vivement d'un mouvement circulaire.
- 8 A l'aide d'une maryse, rassembler au centre la sauce collée sur les bords du cul de poule.
- 9 Filmer et réserver au frais jusqu'à utilisation.