



*Beurres et Sauces*  
**Sauce rémoulade**



<b>10 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>220</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **12** personnes

**Ingrédients pour la  
mayonnaise**

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

**Ingrédients pour la  
sauce rémoulade**

1 **Cornichon**  
1 **Echalote(s)**  
1 c. à soupe **Herbes de  
Provence**  
1 c. à soupe **Câpres**  
1 c. à café **Moutarde**

**Étape 1**

Préparation de la mayonnaise

- 1 Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et la moutarde.
- 2 Ajouter le vinaigre.
- 3 Saler, poivrer, puis mélanger.
- 4 Lorsque le mélange est homogène, ajouter l'huile en filet en fouettant énergiquement afin d'amorcer la liaison.
- 5 Continuer à fouetter pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la mayonnaise soit montée.
- 6 Si la mayonnaise ne prend pas, mélanger une cuillère de mayonnaise avec une cuillère d'eau dans un bol. Fouetter rapidement et ajouter progressivement le reste de la mayonnaise.

**Étape 2**

Préparation de la sauce rémoulade

- 1 Peler et hacher l'échalote.
- 2 Couper le cornichon en rondelles.
- 3 Ajouter la moutarde à la mayonnaise préalablement préparée.  
Bien mélanger.

4

5 Ajouter le cornichon, l'échalote, les herbes de provence et les câpres.

6

Mélanger à nouveau.