



Beurres et Sauces

Mayonnaise végétane



12h10 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

12h

REPOS

131

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mayonnaise

90 g **Noix de cajou**
65 ml **Eau**
30 g **Oignon(s)**
30 ml **Jus de citron**
0.5 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1 Mettre les noix de cajou dans un bol, les recouvrir d'eau et les laisser tremper pendant une nuit. Puis les égoutter.
- 2 Eplucher l'oignon et l'ail à l'aide d'un couteau d'office. Les mettre dans un blender.
- 3 Ajouter les noix de cajou égouttées, le jus de citron, le sel et le poivre. Mixer.
- 4 Ajouter progressivement l'eau. Mixer jusqu'à ce que la préparation devienne bien lisse.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la mayonnaise dans un ramequin. Servir.