

Beurres et Sauces

Mayonnaise à la sauce soja


10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

230

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la
mayonnaise**

 150 ml **Huile d'arachide**

 1 c. à soupe **Moutarde**

2 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

 5 ml **Sauce soja**

 1 **Sel**

 1 **Poivre**
Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1 Dans un bol, verser les jaunes d'oeuf, la moutarde, le sel et le poivre.
- 2 Mélanger avec un fouet.
- 3 Placer un torchon sous le saladier pour le maintenir en place pendant la préparation de la mayonnaise.
- 4 Verser l'huile en filet tout en fouettant énergiquement.
- 5 La mayonnaise est prête lorsqu'elle tient au fouet.
- 6 Pour que la mayonnaise tienne bien et ne retombe pas, ajouter une petite goutte d'eau à la fin.
- 7 Ajouter la sauce soja, mélanger au fouet.
- 8 Réserver la mayonnaise au réfrigérateur.