

Beurres et Sauces

Mayonnaise épicée


20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

239

CALORIES

 Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la mayonnaise

 20 cl **Huile de tournesol**

 1 c. à soupe **Sucre
semoule**

 10 g **Gingembre frais**

 1 **Piment(s)**

 1 botte(s) **Ciboulette**

 0.5 botte(s) **Basilic**

 0.5 botte(s) **Coriandre**

 1 c. à soupe **Curry**

 1 c. à soupe **Curcuma**

 1 **Jaune(s) d'oeuf**

 1 c. à soupe **Moutarde**

 5 g **Zeste(s) de citron**

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1 Verser le jaune d'oeuf, la moutarde et du sel dans un saladier. Mélanger au fouet.
- 2 Ajouter de l'huile de tournesol tout en mélangeant avec le fouet.
- 3 Surtout, verser l'huile doucement et mélanger rapidement sans s'arrêter. Utiliser une huile de tournesol et non pas une huile d'arachide car si la mayonnaise est réservée au réfrigérateur, l'huile va remonter à la surface.
- 4 Ajouter le sucre, le curry et le curcuma. Mélanger avec le fouet.
- 5 Ciseler la ciboulette avec un couteau éminceur.
- 6 Ajouter la ciboulette à la mayonnaise. Mélanger toujours au fouet.
- 7 Ciseler la coriandre et le basilic thaï préalablement équeutés.
- 8 Ajouter à la mayonnaise la coriandre et le basilic thaï. Mélanger.
- 9 Ouvrir le piment en deux puis retirer les petites graines situées à l'intérieur du piment. Hacher finement le piment puis l'ajouter à la mayonnaise.

10 Éplucher le gingembre et le râper au dessus de la mayonnaise.

11 Râper légèrement la peau du citron vert au dessus du saladier. Mélanger. Puis réserver au réfrigérateur.