

MAYONNAISE À LA MOUTARDE

Février 2004 (Actualisé en juillet 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Œuf frais (8 jours maximum)
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- ★ Huile d'arachide (tournesol, colza) 12 cl environ
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Jatte, Batteur électrique, Film alimentaire

Préparation : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 0,60 € (soit 0,15 € par personne)



Recette :

Veiller à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante. Dans une jatte, mettre du sel, du poivre du moulin, la moutarde, un jaune d'œuf cru, le vinaigre. Battre au fouet manuel ou électrique le mélange en faisant couler lentement un filet d'huile jusqu'à consistance épaisse.

Conserver au frais recouvert d'un film alimentaire jusqu'à consommation. Ne pas conserver plus de 24 heures (comme toutes préparations à l'œuf cru). Servir en accompagnement des viandes froides ou chaudes, poissons froids et crustacés (Coquille froide de saumon, cocktail de crevettes, avocats aux crevettes), fondues, salades composées (Salade à l'ananas et aux crevettes, salade croquante de l'été, salade piémontaise), frites, légumes crus, œufs (Œufs mayonnaise, œufs mimosa), ...