

- **Accueil**
- **Recettes**
 - Plats principaux
 - Desserts
 - Ing
- **Thèmes**
- **Vidéc**
- **Mon Espace**

Mayonnaise classique

Préparation 10 min

Rendement environ 250 ml (1 tasse)

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
ou
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
- 1 jaune d'oeuf
ou
1 oeuf entier
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de moutarde sèche
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 250 ml (1 tasse) d'huile végétale (canola, maïs,tournesol)
- poivre

Préparation

Au fouet

1. Dans un bol moyen, mélanger le jus de citron, le jaune d'oeuf, la moutarde et le sel. Ajouter environ le premier tiers de l'huile lentement, goutte à goutte, en fouettant continuellement. Lorsque la mayonnaise commence à prendre, ajouter le reste de l'huile en un filet , toujours en fouettant. Poivrer.

Au robot ou au mélangeur

2. Dans le récipient de l'appareil, mettre le jus de citron ou le vinaigre, l'oeuf entier, la moutarde et le sel. Couvrir et mélanger pendant quelques secondes. Régler la vitesse au plus faible régime. Pendant que l'appareil est en marche, ajouter l'huile par l'ouverture dans le couvercle, en un filet continu (la mayonnaise prendra rapidement, en moins d'une minute). Si nécessaire, arrêter l'appareil et utiliser une spatule pour nettoyer les bords du récipient ou pour pousser les ingrédients vers les lames.

Note

Trouvez une foule d'idée pour aromatiser la mayonnaise sur ricardocuisine.com.