

La mayonnaise classique

Les ingrédients

- 30 g de moutarde
- 1 pincée de sel
- 1 filet de vinaigre
- 1 pincée de poivre
- 1 jaune d'œuf
- 15 cl d'huile de tournesol

Le matériel

- 1 cul de poule
- 1 fouet

La réalisation

- réaliser les pesées,
- verser le sel, le poivre et le vinaigre dans un cul de poule,
- incorporer le jaune d'oeuf et la moutarde,
- ajouter l'huile petit à petit et mélanger énergiquement,
- la mayonnaise est prête lorsque sa consistance est bien crémeuse,
- rectifier l'assaisonnement et servir.