



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mayonnaise à la moutarde .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 2 c.à.c de moutarde
- 2 c.à.c d'eau
- 2 jaunes d'oeufs
- 3 c.à.c de vinaigre de framboise
- Huile de tournesol, sel, poivre

- Mettre dans un bol les jaunes d'oeufs, la moutarde, le sel, le poivre, et le vinaigre mélanger
- Fouetter en versant peu à peu l'huile. Rajouter un peu d'eau avant de continuer l'émulsion
- Verser par petits ajouts l'huile jusqu'à obtenir la quantité et la texture de mayonnaise désirée

Astuce : Rajouter un filet d'eau pour allonger et alléger la mayonnaise



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs