



Mayonnaise

Mayonez



2 jaunes d'œufs
1,5 tasses d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de sel

- # Séparez le jaune d'œuf du blanc. IL faut absolument qu'il ne reste pas de blanc dedans.
- # Mettez dans un bol creux, du jaune d'œuf, du sel et du jus de citron.
- # Mélangez avec la vitesse basse du mixer. Versez des gouttes d'huile. Ne rajoutez pas d'huile tant que l'huile présent n'est pas étalé.
- # Quand le mélange absorbe l'huile, rajoutez encore quelques gouttes d'huile. Faites cette manipulation jusqu'à faire absorber une tasse d'huile.
- # Quand le mélange devient blanc et qu'il n y a plus une couche d'huile, c'est que la mayonnaise est prête.
- # Mettez dans un bol, fermez serrement le couvercle puis placez au réfrigérateur.

N-B; Vous pouvez utiliser avec les grillades, les plats de viande ou avec des salades.