



Mayonnaise aux herbes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

1 œuf
150ml d'huile de tournesol
1 c à c de moutarde Le Pontet
1 citron
1 c à s d'herbes aromatiques fleuries
Sel, poivre

Étapes de préparation

Versez le jaune d'œuf dans un bol. Ajoutez la moutarde. Laissez reposer 3 min. Mélangez. Versez l'huile goutte à goutte en fouettant. Lorsque la mayonnaise commence à épaissir, ajoutez le jus du citron et les herbes. Salez, poivrez.

Servez votre mayonnaise maison avec un poisson froid, des œufs durs ou une jardinière de saison.

Astuces et conseils pour Mayonnaise aux herbes

Pour monter un aïoli ou une mayonnaise sans difficulté, à la main ou avec un appareil électrique, prenez soin de sortir l'œuf à l'avance afin qu'il soit à la même température que l'huile.

Pour rattraper une mayonnaise, prélevez-en 1 cuillerée et versez-y 1 c à s de vinaigre bouillant. Recommencez à monter la mayonnaise en remplaçant l'huile par la sauce tournée, tout en fouettant.