



# Mayonnaise Maison



**Temps de préparation : 5 mn**  
**Temps de cuisson : 0 mn**  
**Temps Total : 5 mn**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

Un grand classique, tellement facile à faire et tellement meilleure que les mayonnaises industrielles ...

## **Ingrédients :**

- > 1 CàC de moutarde de Dijon
- > 1 jaune d'œuf (à température ambiante)
- > 15l d'huile de votre choix (cf astuces)
- > sel/poivre

## **Préparation :**

Dans un bol, mettre la moutarde, le jaune d'œuf et l'assaisonnement à votre goût. Ajouter un peu d'huile et fouetter à la fourchette. Lorsque le mélange est homogène, ajouter de nouveau une peu d'huile et ainsi de suite jusqu'à ne plus avoir d'huile à ajouter.

## **Astuces :**

Selon l'huile qui sera utilisée, la mayonnaise aura plus ou moins de goût. A vous de choisir. Vous pouvez très bien utiliser différentes huiles pour varier et jouer avec les goûts selon les utilisations. Pour bien réussir votre mayonnaise, il est très important de rajouter l'huile en petite quantité et d'avoir bien homogénéiser la préparation avant de rajouter de l'huile. L'autre grand principe est que tous les ingrédients : œuf, moutarde, huile soient à température ambiante.