Mayonnaise de base

Pour un bol

Un jaune d’oeuf

Une cuillerée à café de moutarde

1 cs de vinaigre ou de jus de citron

4 cs d’huile d’olive

sel, poivre

Préparation: 5mn

Mélanger dans un grand bol le jaune d’oeuf, la moutarde, le sel et le poivre;verser l’huile en mince filet et monter au fouet jusqu’à ce que la sauce épaississe et devienne bien ferme.

les conseils de Nina:

Veillez à ce que tous les ingrédients soit à la même température.

Mayonnaise aux herbes: ajouter à la mayonnaise de base là où les herbes fraîche ciselée de votre choix.

Mayonnaise au cari: ajouter à la mayonnaise de base deux pincées de carie ou de curcuma

Mayonnaise à l’ail: incorporer à la mayonnaise de base 2 gousses

d’ail pelée et écrasez au presse-ail.