

# RECETTE DE LA MAYONNAISE MAISON

## Matériel :

- ♥ 1 mixer
- ♥ 1 pot haut



## Ingrédients

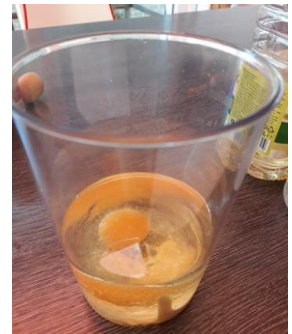
- ♥ 3dl d'huile de tournesol ou de colza
- ♥ 1 œuf entier
- ♥ 2 cuillers à soupe de vinaigre blanc
- ♥ 2 cuillers à café de moutarde
- ♥ 1 pincée de sel
- ♥ Quelques tours de moulin à poivre



## Recette

### 1<sup>ère</sup> étape

Verse tous les ingrédients dans le pot, commence par l'œuf entier, puis la moutarde, le vinaigre, le sel, le poivre et enfin l'huile que tu verses délicatement d'un coup.



### 2<sup>ème</sup> étape

Enfonce le mixer jusqu'au fond du pot.  
Quand il est bien au fond, mets-le en route.  
Tiens-le bien droit, et attends que tous les ingrédients se mélangent.  
Ne relève pas le mixer.



### 3ème étape

Quand la mayonnaise est prise, remonte délicatement le mixer en le faisant toujours tourner. Quand tu es au-dessus, arrête le mixer et sors-le du pot  
Ta mayonnaise est prête !  
Tu peux la goûter et rectifier l'assaisonnement, elle est sûrement délicieuse !



### Astuces :

Tu peux séparer ta mayonnaise dans des petits pots. Si tu ajoutes :

- ♥ Du ketchup, tu as de la sauce cocktail
- ♥ Des cornichons coupés finement, un peu d'échalote et de persil, tu as une sauce tartare
- ♥ Un œuf dur écrasé et du persil, tu as une sauce gribiche
- ♥ Du poivre du moulin, et tu as une sauce au poivre
- ♥ 2 cuillères à café de moutarde, et tu as 1 sauce moutarde !

N'oublie pas de bien nettoyer tout ton matériel !  
Et de nous dire si tu as bien réussi ta mayo !

