

Ma mayonnaise

Ingrédients :

- un jaune d’œuf
- une cuillère à soupe de moutarde
- de l’huile de colza, d’olive et de noix de pécan
- sel/poivre
- un filet de jus de citron

Pour commencer, tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Il ne faut pas de choc thermique ! Dans un saladier, mettez la moutarde, le jaune d’œuf. Mélangez. Une fois le mélange homogène ajoutez tout en fouettant (à la cuillère en bois ou au fouet – voire au batteur électrique -) de l’huile de colza. Le mélange doit épaissir rapidement.

Quand le mélange commence à être bien onctueux, ajoutez en filet un peu d’huile d’olive tout en fouettant. Attention à ne pas trop en mettre, le goût ne doit pas être trop prononcé. Enfin quand vous avez obtenu la consistance souhaitée, ajouté une cuillère à soupe d’huile de noix de pécan. Cela rehausse le goût de la mayonnaise. Salez/poivrez à votre goût. Ajoutez un petit filet de citron pour la conservation*.

Laissez 30min au frais avant de servir. Elle accompagnera légumes crus, viandes grillées, poissons froids et bien d’autres choses !

*Toujours garder dans un pot hermétique.

crédit photo © ivan kmit – Fotolia.com