Constituant et conseils

Sauce mayonnaise classique

|  |
| --- |
| 2 jaunes d'œufs extra frais (de quelques jours maximums et qui puissent se cuire à la coque) (50 g) |
| 20 à 25 cl d'huile d'arachide, de colza ou de pépins de raisins (si on aime on peut utiliser l'huile d'olive) |
| 1 cs de moutarde (facultatif) |
| 1 cs de jus de citron jaune ou de vinaigre de vin blanc |
| Sel |

Conseils

|  |
| --- |
| Les quantités d'huile dépendent de votre expérience. |
| Les œufs sont capables d'en absorber beaucoup mais pour une première je vous conseille de faire avec 20 cl |
| Si vous utilisez un bol mixeur, vous pouvez réaliser la mayonnaise avec 1 œuf entier et un jaune et 25 cl d'huile (voir un peu plus). |
| Faites toujours attention à verser par petites quantités |