Mayonnaise

Une base et un goût différent

Ingrédients:

- 1 Jaune d’œuf
- 1 Cuillère à soupe de moutarde
- 20 cl d’huile
- Sel
- Poivre du moulin
- Vinaigre

Ustensiles:

- 1 Saladier
- 1 Fouet

Préparation:

- Mettre le jaune d’œuf et la moutarde dans un saladier
- Ajouter l’huile en filet progressivement
- Quand l’huile est épuisée
- Saler, poivrer et ajouter un filet de vinaigre

Bon appétit !