

# Recettes de cuisine de base

## Mayonnaise

### Ingrédients pour 25 cl de mayonnaise environ

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc
- 25 cl d'huile de tournesol environ
- 2 cuillère à soupe d'eau froide
- 1 pincée de sel
- 1 récipient cul de poule
- 1 batteur électrique

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 5 mn

Séparer le blanc du jaune de l'œuf et déposer le jaune d'œuf dans le cul de poule.  
Ajouter la cuillère à café de moutarde.

Saler.

Ajouter la cuillère à café de vinaigre blanc.

Bien mélanger avec le batteur.

Incorporer ensuite l'huile en commençant par de petites quantités et en battant en même temps.

Continuer à ajouter de l'huile par petites quantités en battant bien entre chaque ajout jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

Ajouter enfin l'eau en continuant à battre.

La mayonnaise devient ferme.

Verser la mayonnaise obtenue dans un récipient hermétique et réserver au réfrigérateur.

Elle se conserve aisément 1 semaine.