

metro



Mayonnaise

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote



Sans Gluten



Sans Lactose

250
ML

0:20
PRÉPARATION

0:00
CUISSON

0:20
TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Jaune d'oeuf

15 ml
(1 c. à
soupe) Moutarde de Dijon

15 ml
(1 c. à
soupe) Vinaigre blanc

250 ml
(1 tasse) Huile d'olive extra vierge

15 ml
(1 c. à
soupe) Jus de citron ou vinaigre

1 Pincée de poivre de cayenne ou quelques gouttes de sauce de piments forts (ex. harissa)

Au goût, sel et poivre noir

Préparation

Dans un bol, mélanger à l'aide du fouet le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre.

Incorporer l'huile lentement en un mince filet, en battant avec le fouet sans arrêt.

Allonger la mayonnaise avec un peu de jus de citron ou du vinaigre, puis rectifier l'assaisonnement en terminant avec le poivre de Cayenne. Si la mayonnaise est trop épaisse, ajouter un peu d'eau froide.

Conservez toujours la mayonnaise au froid et utilisez-la dans les 72 heures.

Vous pouvez utiliser différents types d'huile : canola, tournesol ou arachide.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
