

Mayonnaise

Ingrédients :

JAUNES D'ŒUFS	60 G	PIMENT DE CAYENNE	
ŒUFS ENTIERS	2	HUILE DE PÉPIN DE RAISIN	750 ML
MOUTARDE	150 G	VINAIGRE DE XÉRÈS	Q.S.
SEL			

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Jaunes d'œufs Œufs Sel Piment de Cayenne Moutarde	60 g 2 – – 150 g	Insérer dans la cuve	–	700 tr/min	10 s		
2	Huile de pépin de raisin	750 ml	Verser par le bec verseur en gros filet continu rapidement	–	2500 tr/min	1 min		
3	Vinaigre de xérès	Q.S.	Ajouter et mixer quelques instants	–	2500 tr/min			Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Utilisez des oeufs entiers afin d'obtenir une mayonnaise plus ferme.