

Mayonnaise au citron vert



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 10 min

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes :

- 1 jaune d'œuf
- 2 cuil. à café de moutarde
- 15 cl d'huile de tournesol
- le jus d'1/2 citron vert
- le zeste d'1 citron vert bio
- sel, poivre du moulin



© Audi à la cuisine

✓ **Préparation :**

1. Pressez le jus du demi-citron vert et réservez. Zestez finement le citron vert entier.
2. Dans un petit saladier, battez le jaune d'œuf avec la moutarde et le jus du demi-citron vert. Salez et poivrez.
3. Ajoutez progressivement l'huile tout en fouettant énergiquement à la main ou en utilisant un batteur électrique.
4. Lorsque la mayonnaise est bien montée, incorporez le zeste de citron vert. Réservez au frais, dans un récipient hermétique, jusqu'au moment de servir.

www.audalacuisine.com