

Mayonnaise sans lait sans œuf à la purée d'amande blanche



Inspiré d'une recette de Valérie Cupillard, "Sans lait sans oeuf"

Pour un bol de mayo

3 csoupe purée d'amande blanche (60g)

4 csoupe jus de citron (60g)

2 ccafé moutarde (10g)

10 csoupe huile (150ml)

QS sauce shoyu, jus de citron, eau, sel, poivre, safran, ail, ... selon ce que vous voulez et/ou aimez

Il est important de réaliser l'émulsion csoupe par csoupe.

J'ai travaillé au petit mixeur mais ça peut parfaitement se faire à la fourchette ou au fouet.

Mettre au fond du récipient les 3 csoupe de purée d'amande blanche. On ajoute 1 csoupe de jus de citron et on fouette/bat/mixe ardemment. On recommence jusqu'à avoir ajouté les 4 csoupe de jus de citron en mixant/fouettant/battant à fond à chaque fois.

Ajouter alors les 2 ccafé de moutarde, mixer, puis ajouter l'huile csoupe par csoupe en mixant bien à chaque fois. Le tout forme une pâte extrêmement épaisse que même mon petit mixeur a de la peine à brasser. Liquéfier la masse avec 1/2 ccafé de sauce shoyu, mélanger vivement, goûter, rectifier. On peut aussi ajouter encore du citron pour liquéfier, mais il y en a déjà beaucoup... Alors utiliser tout simplement de l'eau. Toujours goûter et rectifier.