

Comment faire une mayonnaise sans œuf ?

Recette de Jean-Marc Perrain, chef du 'Marché des Gastronomes.

Temps de préparation : 5 minutes



Ingrédients

Huile de tournesol

Lait concentré non sucré

Moutarde

1demi-citron Préparation

Dans un bol assez large, mélanger la moutarde avec le lait concentré non sucré jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Mettre 15 minutes au réfrigérateur. Incorporer alors un petit filet d'huile (juste quelques gouttes) en tournant vivement toujours dans le même sens avec une cuillère en bois ou en utilisant un fouet. Continuer ensuite à verser l'huile petit à petit, toujours en un mince filet, en tournant entre chaque ajout.

Stabiliser la mayonnaise avec un jus de citron. C'est prêt, vous pouvez garder plusieurs jours au réfrigérateur.

