

# Mayonnaise épicée

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		7 min
Froid :		01 h
Coût :		1
Difficulté :		2
Nombre de personnes :	8	

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Mayonnaise épicée

0,5 c. à s. de vinaigre blanc    1 c. à c. de sel aux épices (sur Le Club)    1 c. à s. de moutarde de Dijon    2 jaunes d'oeuf    300 g d'huile de pépins de raisin  
25 g d'eau glacée

### Conservation

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>MAYONNAISE ÉPICÉE</b>					
Dans le bol, verser le vinaigre blanc, le sel aux épices (ma recette sur Le Club), la moutarde et les jaunes dans le bol. Mélanger 1 minute - vitesse 6.		1 min		6	
Peser l'huile dans le pichet verseur posé sur le couvercle du bol. Placer le verre doseur dans l'orifice et démarrer le programme, 2 minutes - vitesse 6. Verser l'huile en filet petit à petit.		2 min		6	
Ajouter l'eau glacée. Mixer 15 secondes - vitesse 6.		15 sec		6	
<b>CONSERVATION</b>					
Réserver dans un pot type confiture (si possible mise sous vide sous BeSave) ou un récipient BeSave au réfrigérateur.				0	