

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
MAYONNAISE ÉPICÉE					
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	
CONSERVATION					
Réserver dans un pot type confiture (si possible mise sous vide sous BeSave) ou un récipient BeSave au réfrigérateur.				0	