

MAYONNAISE maison



De: Coop La Manne

Instructions

- 1:
Laisser les ingrédients à la température de la pièce durant 1 heure.
- 2:
Mettre au mélangeur 1/3 tasse d'huile puis ajouter tous les autres ingrédients. Battre à bas régime quelques secondes.
- 3:
Enlever l'orifice central du bouchon du mélangeur, puis verser graduellement, en filet, le reste de l'huile.
- 4:
Arrêter le mélangeur, brasser légèrement avec une spatule, puis remettre en marche 10 secondes pour finir de rendre le mélange bien homogène.
- 5:
Conserver au réfrigérateur.

N.B. : C'est une recette de base. On peut ajouter une foule d'autres ingrédients.

Ingrédients

- 1 tasse**
Huile de carthame de première pression à froid
- 1**
Oeuf
- 2 cuillères à table**
Vinaigre de riz brun
- 1/2 cuillère à thé**
Moutarde sèche (facultatif)
- 1 cuillère à thé**
Miel non pasteurisé
- Pincée**
Sel de mer aux herbes
- Pincée**
Poivre de cayenne
- 1/2 cuillère à thé**
Ail en poudre
- 1/4 cuillère à thé**
Paprika
- Facultatif**
Ail frais, basilic, persil, etc.