

MAYONNAISE À L'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

- 1 c. à s. de vinaigre de vin
- 1 c. à s. de moutarde de Dijon
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à c. d'eau
- Huile de pépins de raisin
- Sel

Mettre tous les ingrédients à température ambiante.

Mélanger le vinaigre, la moutarde, le jaune d'œuf, la cuillère à café d'eau et une pincée de sel.

Monter ensuite l'appareil en ajoutant progressivement l'huile de pépins de raisin jusqu'à obtenir une belle mayonnaise.





Recette de Jean-Pierre Coffe

