

# SAUCE MAYONNAISE



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- Huile de tournesol ou colza 100 mL
- Moutarde 1 càc
- Quelques gouttes de citron jaune
- Sel et poivre

## Astuces :

- Utiliser des œufs de poules élevées en plein air.
- Réaliser des œufs mimosa avec cette sauce mayonnaise.
- Servir avec du poisson ou des fruits de mer.

**Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson**  
**Repos au frais : 1 heure | Pour 1 bol de 110g**

1. Dans un saladier ou un grand verre doseur : utiliser un fouet électrique ou un mixeur plongeant pour mélanger le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron, le sel et le poivre.
2. Ajouter petit à petit l'huile tout en continuant de fouetter jusqu'à obtenir un mélange épais.
3. Réserver au frais 1h avant de servir.



@Recettes100faim.fr