

## MAYONNAISE MAISON!



Rendement: 1

### Mayonnaise maison

Imprimer

Rapide et facile à faire avec peu d'ingrédients! Idéal à bord ou en camping. On peut la préparer en petite quantité.

**Préparation**

4 minutes

**Temps total**

4 minutes

## Ingredients

- 250 ml (1 tasse) d'huile végétale (canola ou olive)
- 15 ml (1 cuillère à table) de vinaigre
- 10 ml (2 cuillères à thé/café) de moutarde de Dijon
- 1 œuf moyen
- Sel et poivre au gout

## Instructions

1. Ajouter tous les ingrédients dans un bol dans lequel vous pourrez mélanger avec un mélangeur. Terminer avec l'œuf bien au centre.
2. Bien mélanger jusqu'à ce que la mayonnaise monte (entre 20 et 30 secondes)
3. Savourez!

## Variations

1. Ajouter 50 ml (deux grosses cuillères à table) de sirop d'érable! (Penser à enlever 50 ml d'huile)
2. Utilisez de la fleur de sel, avec le sirop d'érable, cela donne un bel effet sucré/salé

## Notes

Si tu aimes bien l'huile d'olive, cela donne un bon gout. Mais tu peux utiliser n'importe quelle huile végétale. Tu peux aussi y ajouter quelques épices : curcuma, piment de cayenne, paprika fumé, fines herbes, etc.

© Louis Houde

## Cuisine:

À bord

---

## Outils pratiques

### Mélangeur manuel

Personnellement, j'utilise ce petit mélangeur manuel à bord du VIKINGR. Il est très pratique, les batteurs sont faciles à nettoyer et il ne prend pas de place!

- Fabriqué en ABS et acier inoxydable
- Va au lave-vaisselle
- Mesure 30,5 cm de haut et 8,25 cm de large

[Disponible sur Amazon \\*](#)

\* **Ce lien est un lien affilié.** En faisant l'achat par le biais d'un lien affilié, tu m'encourages dans la poursuite de mon blogue. Aussi, si je suggère ce produit ou ce service, c'est parce que je l'ai utilisé ou parce que je crois qu'il pourrait certainement t'être utile! **Ces liens ne changent en aucun cas le prix pour l'acheteur.** Merci beaucoup!

Voilà! J'espère que cette recette t'aura plu?!

- Si c'est le cas, n'hésite pas à la partager. Ça m'aide dans le **référencement Google** et à toi ça ne te coute rien.
- Aussi, tu peux t'inscrire à ma liste privée, en entrant ton adresse courriel et ton prénom, en bas de cette page. Comme ça, tu seras avisé quand je vais publier un nouvel article ou une nouvelle recette!
- Et finalement, ton avis / commentaire est le bienvenu!

**Que Odin soit avec toi et bon appétit!!**

Nombre de consultations:  
236

test