



Recette de mayonnaise et rémoulade

Mayonnaise

Ingrédients

- 25 cl d'huile de colza bio
- Graines de Curieux
- 1 œuf entier
- 1 c à soupe de moutarde
- 1 filet de vinaigre de vin
- sel, poivre

Préparation

1. Dans le bol haut et étroit du mixeur, casser l'œuf et ajouter moutarde, vinaigre sel et poivre. Ajouter l'huile de colza jusqu'à atteindre la barre des 300 ml.

2. Plonger le mixeur jusqu'au fond. Actionner et le remonter doucement jusqu'à ce que la mayonnaise devienne onctueuse.

Rémoulade

Une des meilleures évolutions de la mayonnaise est la sauce rémoulade.

Pour se faire, ajoutez les ingrédients ci-dessous dans la mayonnaise préparée

Ingrédients

- 1 c à soupe rase de moutarde forte
- 2 c à soupe de câpres rincés et hachés
- 8 petits cornichons aigre-doux en lamelles
- 1 poignée de persil plat
- 6 c à soupe de cerfeuil
- 4 c à soupe d'estragon ciselés.

Estragon et cerfeuil sont facultatifs. Elle accompagne entre autres du céleri rave cru, soit râpé, soit émincé en lamelles à la mandoline et détaillé en allumettes.