

Beurres et Sauces

Mayonnaise épicée



20 min 20 min

TEMPS TOTAL

0

PRÉPARATION

0

CUISISON

239

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la mayonnaise

20 cl **Huile de tournesol**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
10 g **Gingembre frais**
1 **Piment(s)**
1 botte(s) **Ciboulette**
0.5 botte(s) **Basilic**
0.5 botte(s) **Coriandre**
1 c. à soupe **Curry**
1 c. à soupe **Curcuma**
1 **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à soupe **Moutarde**
5 g **Zeste(s) de citron**

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1 Verser le jaune d'oeuf, la moutarde et du sel dans un saladier. Mélanger au fouet.
- 2 Ajouter de l'huile de tournesol tout en mélangeant avec le fouet.
- 3 Surtout, verser l'huile doucement et mélanger rapidement sans s'arrêter. Utiliser une huile de tournesol et non pas une huile d'arachide car si la mayonnaise est réservée au réfrigérateur, l'huile va remonter à la surface.
- 4 Ajouter le sucre, le curry et le curcuma. Mélanger avec le fouet.
- 5 Ciseler la ciboulette avec un couteau éminceur.
- 6 Ajouter la ciboulette à la mayonnaise. Mélanger toujours au fouet.
- 7 Ciseler la coriandre et le basilic thaï préalablement équeutés.
- 8 Ajouter à la mayonnaise la coriandre et le basilic thaï. Mélanger.
- 9 Ouvrir le piment en deux puis retirer les petites graines situées à l'intérieur du piment. Hacher finement le piment puis l'ajouter à la mayonnaise.

- 10** Éplucher le gingembre et le râper au dessus de la mayonnaise.
- 11** Râper légèrement la peau du citron vert au dessus du saladier. Mélanger. Puis réserver au réfrigérateur.