

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## MAYONNAISE MAISON



**1 jaune d'oeuf**

**1c. à thé de moutarde de Dijon (ou à l'ancienne )**

**$\frac{1}{2}$  c. à thé de vinaigre blanc**

**2 gouttes de Tabasco**

**$\frac{1}{2}$  tasse d'huile de canola**

**Sel et poivre**

À l'aide d'un pied mélangeur ou au fouet, mélanger les trois premiers ingrédients et verser l'huile lentement en filet jusqu'à l'obtention d'une texture de crème épaisse.

Il est important de ne pas verser l'huile trop rapidement car elle tournera.

Aussi, si votre pied mélangeur entre dans l'embouchure d'un pot maçon c'est encore plus facile à faire directement dans le pot et c'est prêt à refermer.

Saler & poivrer au goût.

Vous pouvez facilement doubler la recette, c'est fait en un rien de temps et je vous mets au défi de comparer avec une mayonnaise du marché. Cette mayonnaise maison se conserve 3 à 5 jours au réfrigérateur... Vous aurez donc contrôlé vous-même vos ingrédients.

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)