

Mayonnaise thermomix

J'ai le thermomix depuis presque deux ans et je n'avais jamais fait de mayonnaise. J'ai été épatée par le résultat: une mayonnaise en quelques minutes, ferme et goûteuse.



Ingrédients:

200 g d'huile de tournesol

2 jaunes d'œufs

2 cc de moutarde

1 cs de vinaigre de vin rouge

1 pincée de sel

Poivre

Préparation:

Insérer le fouet dans le bol du thermomix et mettre les jaunes d'œufs, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Poser le gobelet doseur sur le couvercle. Mixer 2 min/Vit 4 et verser l'huile sur le couvercle. Elle va s'écouler petit à petit dans le bol.

