

La mayonnaise au lait

Les ingrédients

- 130 ml de lait
- 1 filet de vinaigre de cidre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 300 ml d'huile de tournesol

Le matériel

- 1 cul de poule
- 1 mixeur plongeur

La réalisation

- réaliser les pesées,
- ajouter le sel , le poivre et le vinaigre dans une cul de poule,
- verser le lait et la moutarde,
- mélanger l'ensemble au mixeur plongeur,
- ajouter progressivement l'huile et mixer fortement, en continu jusqu'à l' obtention d'une consistance crémeuse,
- rectifier l'assaisonnement et servir.