



# Fiche technique

## Des idées pour ton concours cuisine

### Mayonnaise maison !

En parlant de sauce, réalise une délicieuse mayonnaise maison pour ta patrouille.

#### INGRÉDIENTS

- 1 jaune d'œuf
- Du sel
- Du poivre
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre ou de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile

#### Préparation

- 1 Au fouet, mélange le jaune d'œuf, la pincée de sel, le poivre, la moutarde et le vinaigre.
- 2 Au début, ajoute peu à peu l'huile. Dès que la sauce commence à lier, verse l'huile en filet.
- 3 Tourne toujours dans le même sens, d'une façon ferme et égale.
- 4 Pour bien réussir une mayonnaise, tous les ingrédients doivent être à la même température.

