Thon mayonnaise au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 0 min	Durée : 5 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 9	Commentaires : 2	Astuces : 16

Ingrédients

Pour la mayonnaise thermomix :
150G d'huile
1 jaune d'oeuf
1CàS de moutarde
1CàS de vinaigre
Sel et poivre Pour le thon au thermomix :
1 grande boîte de thon
1 oeuf dur

Etapes

Pour la mayonnaise :

Â»

Afin de peser l'huile, fermer le bol du thermomix, poser dessus un petit récipient, puis appuyer sur la balance du thermomix et verser l'huile dans ce récipient. Réserver.

Â»

Mettre le fouet dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le jaune d'oeuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Poser le gobelet sur le couvercle.

Â»

Mixer 4 minutes sur la vitesse 3.5.

Â»

Pendant ce temps, verser l'huile sur le couvercle afin de la verser goutte à goutte à l'intérieur du bol du thermomix, par l'orifice.

Â»

Mettre la moitié de la mayonnaise dans un bol eu frais afin de l'utiliser pour d'autres préparations.
Pour le thon :

Â»

Ajouter le thon et l'oeuf dur dans le bol du thermomix.

Â»

Programmer 30 secondes sur la vitesse 4.
A manger très frais, en entrée ou en apéro

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com