Mayonnaise au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 3 min	Durée : 5 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 4	Commentaires : 6	Astuces : 19

Ingrédients

200G d'huile de tournesol
2 jaunes d'oeufs
1 càc de moutarde
1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Etapes

Pour cuisiner cette recette ultra rapide de recette mayonnaise inratable thermomix:

Â»

Peser l'huile et la mettre dans un bol.

Â»

Mettre les différentes moutardes, les jaunes d'oeufs, le vinaigre, le sel et poivre dans le bol du thermomix dans lequel vous aurez inséré le fouet.

Â»

Fermer le bol, remettre le gobelet doseur et programmer 3 minutes sur la vitesse 4.

Â»

Verser l'huile sur le couvercle tandis que le thermomix est en fonctionnement afin de verser goutte à goutte l'huile par le couvercle, afin qu'elle s'écoule tout doucement par l'orifice du gobelet.
C'est prêt. Miam ;)

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