

sauce tartare au thermomix

Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 0 min	Durée : 3 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 10	Etapes : 3	Commentaires : 2	Astuces : 14

Ingrédients

2 jaune d'oeufs
2 feuilles d'estragon
1 branche de persil
3 branches de ciboulette
1 branche de cerfeuil
1 échalote
2 gobelets d'huile
1 cuillère à soupe de vinaigre
Sel
Poivre

Etapes

Â»

Laver le persil, la ciboulette et le cerfeuil et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher l'échalote, la mettre dans le bol du thermomix. Ajouter les 2 jaunes d'oeufs, le sel, le poivre et le vinaigre. Régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Programmer ensuite 3 minutes sur la vitesse 4 et verser l'huile en mince filet par l'orifice du couvercle.