Mayonnaise sans oeuf au thermomix

Informations

Préparation : 8 min	Cuisson : 5 min	Durée : 13 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapes : 3	Astuces : 15	

Ingrédients

60G d'eau
45G d'huile
20G de maïzena
10G de moutarde
5G de vinaigre d'alcool
Sel
Poivre

Etapes

Â»

Mettre la maïzena et l'eau dans le bol du thermomix, régler 5 minutes sur 100°c à la vitesse 2.

Â»

Insérez le fouet, puis mettre les autres ingrédients sauf l'huile.

Â»

Mettre le couvercle, le gobelet et régler 5 minutes sur la vitesse 3,5. Pendant ce temps, verser l'huile sur la couvercle. Elle s'écoulera ainsi en goutte à goutte.
Votre mayonnaise est prête à être dégustée

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