

Mayonnaise sans moutarde au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 0 min	Durée : 2 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 5	Étapes : 5	Astuces : 12	

Ingrédients

200G d'huile

1 oeuf

1CàS de vinaigre

Sel

Poivre

Étapes

Â»

Mettre l'oeuf, le vinaigre, le sel et le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 2.

Â»

Insérer le fouet, fermer le bol.

Â»

Mettre le gobelet et verser l'huile sur le couvercle (L'huile va s'écouler en goutte à goutte).

Â»

Régler 4 minutes sur la vitesse 3.5.

Votre mayonnaise est prête