

Mayonnaise sans moutarde au magimix

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