



Mayonnaise au citron



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 1/2 décilitres huile de tournesol
1 1/2 décilitres d'huile d'olive
2 jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de thym citronné (ciselé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les 2 types d'huile
- 2.** Battez les jaunes d'œufs avec une pincée de sel.
- 3.** Ajoutez l'huile goutte à goutte et continuez à battre avec un fouet ou au mixeur.
- 4.** Ajoutez le jus de citron après avoir intégré un quart de l'huile.
- 5.** Ajoutez le reste de l'huile d'une façon constante sans cesser de mélanger.
- 6.** Battez la mayonnaise jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux.
- 7.** Intégrez le thym citronné.
- 8.** Salez et poivrez selon le goût.