

Mayonnaise à l'ail

Ingrédients

- 1 jaune d'œuf à la température ambiante
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- 200 ml huile végétale

Instructions

1. Déposer le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre dans l'Extra-chef avec l'accessoire batteur.
2. Presser une gousse d'ail avec le Presse-ail.
3. Positionner l'entonnoir sur l'Extra-chef en position fermée. Ajouter 60 ml d'huile.
4. Ouvrir l'entonnoir, puis tirer la corde jusqu'à ce que la texture devienne épaisse.
5. Remplir l'entonnoir de l'Extra-chef avec l'huile restante et tirer la corde jusqu'à ce que la texture devienne épaisse.
6. Répéter jusqu'à ce que toute l'huile ait été utilisée.