

## Constituant et conseils

Sauce mayonnaise classique
2 jaunes d'œufs extra frais (de quelques jours maximums et qui puissent se cuire à la coque) (50 g)
20 à 25 cl d'huile d'arachide, de colza ou de pépins de raisins (si on aime on peut utiliser l'huile d'olive)
1 cs de moutarde (facultatif)
1 cs de jus de citron jaune ou de vinaigre de vin blanc
Sel
Conseils
Les quantités d'huile dépendent de votre expérience.
Les œufs sont capables d'en absorber beaucoup mais pour une première je vous conseille de faire avec 20 cl
Si vous utilisez un bol mixeur, vous pouvez réaliser la mayonnaise avec 1 œuf entier et un jaune et 25 cl d'huile (voir un peu plus).
Faites toujours attention à verser par petites quantités