

Base pour sauce mayonnaise



Avec cette recette, vous obtenez la sauce type mayonnaise nature. Il est possible de personnaliser la recette pour créer des sauces à fondue, des trempettes à légumes et plus encore. Consultez notre site web pour des idées de recettes!

Ingrédients :

75 g de mélange à base pour sauce mayonnaise (MC-12172)

220 ml d'eau froide

1 L d'huile de canola ou d'huile d'olive

35 ml de vinaigre 5 % a.a.

Préparation :

1. Mettre la base pour sauce, l'eau froide et le vinaigre dans un robot culinaire.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 2 minutes. Ajouter l'huile en filet.
3. Mélanger jusqu'à ce que l'huile soit bien incorporée (environ 2 à 3 minutes) ou jusqu'à obtention de la consistance désirée.
4. Mettre dans un contenant, bien couvrir et réfrigérer.

Rendement : Donne environ 1,25 litre de sauce type mayonnaise.

Conservation : Se conserve environ 3 semaines au réfrigérateur.

À noter : Il est possible de faire moitié-moitié avec l'huile d'olive et l'huile de canola, ou d'utiliser seulement l'une des deux.