

Sauce Mayonnaise

TYPE : SAUCE

<i>MATIERES PREMIERES</i>					<i>PROGRESSION</i>
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
Jaunes d'oeufs	P	6			1) Broyer au fouet les jaunes, additionnés du sel, poivre, filet de vinaigre ou quelques gouttes de jus de citron 2) Ajouter l'huile goutte à goutte pour commencer et la laisser tomber ensuite en petit filet dans la sauce, quand celle-ci commence à se lier 3) Rompre le corps de la sauce de temps en temps par addition de vinaigre ou de jus de citron 4) Additionner finalement la sauce de 3 cuillères d'eau bouillante, ce qui a pour but d'en assurer la cohésion et de prévenir sa décomposition si elle doit être tenue en réserve.
Huile	L	1			
Sel fin	g	10			
Poivre blanc	g	1			
1 1/2 de vinaigre ou jus de citron					
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					