



Beurres et Sauces

Sauce rémoulade



10 min **10 min** **0** **0** **220**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1 Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et la moutarde.
- 2 Ajouter le vinaigre.
- 3 Saler, poivrer, puis mélanger.
- 4 Lorsque le mélange est homogène, ajouter l'huile en filet en fouettant énergiquement afin d'amorcer la liaison.
- 5 Continuer à fouetter pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la mayonnaise soit montée.
- 6 Si la mayonnaise ne prend pas, mélanger une cuillère de mayonnaise avec une cuillère d'eau dans un bol. Fouetter rapidement et ajouter progressivement le reste de la mayonnaise.

Étape 2

Préparation de la sauce rémoulade

- 1 Peler et hacher l'échalote.
- 2 Couper le cornichon en rondelles.
- 3 Ajouter la moutarde à la mayonnaise préalablement préparée.
Bien mélanger.

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour la mayonnaise

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Moutarde**
3 dl **Huile d'olive**
2 c. à café **Vinaigre de vin**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce rémoulade

1 **Cornichon**
1 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Herbes de
Provence**
1 c. à soupe **Câpres**
1 c. à café **Moutarde**

4

5 Ajouter le cornichon, l'échalote, les herbes de provence et les câpres.

6

Mélanger à nouveau.