

RECETTES ESTIVALES

LA MAYONNAISE AU CURRY POUR LES POISSONS ET CRUSTACÉS

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 dl. de vinaigre de Xérès
- 4 dl. d'huile de tournesol
- 5 g. de curry « Black Pearl »
ou curry indien doux
- Une pincée de sel
- Piment d'Espelette

PRÉPARATION

Mélanger l'œuf, la moutarde, le vinaigre de Xérès et le sel.

Incorporer l'huile de tournesol, petit à petit, avec le fouet

Ajouter le curry « Black Pearl »

Si votre mayonnaise se délie, ajouter un peu d'eau froide, puis fouetter énergiquement.

L'ASTUCE

Garder tout les ingrédients à température ambiante, afin de réussir la mayonnaise. La placer ensuite au réfrigérateur.

Le curry « Black Pearl » peut être remplacé par un curry indien doux.

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes