

Sauce pour salade César

www.jemangedoncjevis.be



Préparation avec le Thermomix 10 minutes/ Pour 1 pot, 6 personnes.

Ingrédients: Chez moi toujours bio, fairtrade, local, éco responsable... si possible....

-**100g de parmesan**

-3 éclats d'ail

-1 oeuf

-1 càs de vinaigre

-1càs de moutarde

-sel, poivre

-250g d'huile de tournesol

-150g de lait

La recette :

Déposer les blocs de parmesan dans le bol, râper **15 sec/vit 10**. Réserver

Sans laver le bol, y déposer l'ail et mixer **3 sec /vit 8**, racler les bords et compléter **1 sec/ vit 8** si nécessaire.

Peser l'huile dans un récipient à part. Réserver.

Ajouter dans le bol qui contient déjà l'ail, l'oeuf, le vinaigre, la moutarde. Insérer le couvercle et Emulsionner **2 min/vit 4 en versant l'huile progressivement sur le couvercle du bol** pour qu'elle coule lentement sur les couteaux en marche. On obtient une bonne mayonnaise à l'ail.

Ajouter le parmesan, le lait, le sel et le poivre. Mélanger **20 sec/ vit 3**.

Transvaser dans un bocal en verre avec couvercle ou utilisez directement.

- Bon Appétit

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix en battant la mayonnaise à la main .

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!