

Mayonnaise à l'érable

- La trempette de saison parfaite c'est la mayonnaise à l'érable (Hmm!)



Aujourd'hui, je me cherchais une bonne recette de mayonnaise pour aller avec mes **frites de patates douces** et j'en ai trouvé une qui avait l'air fantastique sur l'excellent site de **J'aime l'érable**. Je l'ai essayé et comme c'est un grand succès, je vous la propose aujourd'hui.

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe (30 ml) de vinaigre d'érable (ou de vinaigre de cidre)
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- Sel
- 1 tasse (250 ml) d'huile de canola
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de sirop d'érable
- poivre du moulin

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les quatre premiers ingrédients (vinaigre, jaune d'œuf, moutarde de Dijon et sel) au fouet. Puis, on ajoute progressivement l'huile de canola.
2. Lorsque la mayonnaise commence à prendre, ajoutez le sirop d'érable et le poivre.
3. Continuer à fouetter jusqu'à la consistance désirée.
4. Se conserve pendant quelques jours au réfrigérateur.

“

Préparez cette bonne petite mayonnaise à l'érable pour servir avec vos frites ou même dans une salade ;) C'est très simple et savoureux...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)