



## Mayonnaise & Aioli

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 200 à 300 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minute



### Ingrédients :

- 100 gr de **crème de soja liquide**
- 100 à 200 gr d'**huile**
- (*1/2 cac de **curry***)
- 1/2 cac de **vinaigre blanc** (type ménager)
- 1 cac de moutarde
- 1 pincée de sel
- **Aioli** : *2 cas d'ail en poudre*
  - (*ou bien 2 gousses d'ail finement hachées*)

### Préparation :

1. **Mettre** la **crème de soja liquide** et l'**huile** pendant au moins une heure au frigo
2. Dans un saladier, si possible type « cul de poule » et froid, **mettre** tous **les ingrédients** sauf l'huile
3. **Mélanger, ajouter** un peu d'**huile** et commencer à **battre** au fouet électrique
4. Tout en continuant de **battre, ajouter** le reste de l'**huile** en fin filet permanent. Mettre au total de 100 à 200 gr d'**huile** selon la consistance voulue.