

Mayonnaise à l'ail (version vietnamienne)

Ingrédients:

2 jaunes d'oeuf (température pièce)
1 tasse d'huile (250ml)
1-2 gousses d'ail (selon vos goûts)
1/4 c. à thé de sel
2 c. à thé de jus de lime
1 c. à table de lait condensé sucré

Étapes:

Dans un bol, mettre les 2 jaunes d'oeufs avec le jus de lime et le sel. Battre avec un mixeur à main à la vitesse la plus basse pendant environ 10 secondes et à chaque 15 secondes, ajouter 1 c. à table d'huile et bien mélanger. Augmenter la vitesse du mixeur à main au maximum dès que vous commencez à mettre de l'huile.

Lorsqu'il reste la moitié de l'huile, ajouter l'ail et le lait condensé sucré. Continuer à ajouter 1 c. à table d'huile à chaque 15 secondes. Quand la consistance de la mayonnaise est atteinte, vous pouvez cesser d'ajouter de l'huile.

Hop dans le Wok!
www.christinapotvin.com