Mayonnaise au citron

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 1⁄2 décilitres huile de tournesol
1 1⁄2 décilitres d'huile d'olive
2 jaunes d’œuf
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de thym citronné (ciselé)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Mélangez les 2 types d’huile**
2. **Battez les jaunes d’œufs avec une pincée de sel.**
3. **Ajoutez l’huile goutte à goutte et continuez à battre avec un fouet ou au mixeur.**
4. **Ajoutez le jus de citron après avoir intégré un quart de l’huile.**
5. **Ajoutez le reste de l’huile d’une façon constante sans cesser de mélanger.**
6. **Battez la mayonnaise jusqu’à obtention d’un mélange épais et crémeux.**
7. **Intégrez le thym citronné.**
8. **Salez et poivrez selon le goût.**