

SAUCES ESTIVALES

LA MAYONNAISE AU CURRY POUR LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Ingredients (pour 4 personnes)

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 dl. de vinaigre de Xérès
- 4 dl. d'huile de tournesol
- g. de curry « Black Pearl » ou curry indien doux
- Une pincée de sel
- Piment d'Espelette

Preparation:

Mélanger l'oeuf, la moutarde, le vinaigre de Xérès et le sel.

Incorporer l'huile de tournesol, petit à petit, avec le fouet

Ajouter le curry « Black Pearl »

Si votre mayonnaise se délie, ajouter un peu d'eau froide, puis fouetter énergiquement.

