

SAUCE RÉMOULADE

Janvier 2004 (Actualisé en juin 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 œufs très frais
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- ★ Huile d'arachide, tournesol, colza (12 cl environ)
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Bol, Petite passoire, Jatte, Batteur électrique

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 0,75 €



Recette :

Porter à ébullition une petite casserole d'eau, y plonger un œuf et laisser frémir 10 minutes. Le rafraîchir, l'écaler, le couper en deux et récupérer les deux demi jaunes durs. Préparer la rémoulade : dans une jatte, mettre du sel, du poivre, la moutarde, un jaune d'œuf cru, le vinaigre. Placer le jaune d'œuf dur dans une petite passoire, et à l'aide d'une cuillère à café presser le jaune contre la grille et incorporer les fins copeaux qui s'en écoulent au contenu de la jatte. Battre le mélange en faisant couler lentement un filet d'huile jusqu'à consistance épaisse.

Garder au réfrigérateur jusqu'à consommation en couvrant d'un film alimentaire. Ne pas conserver plus de 24 heures (comme toutes préparations à l'œuf cru). Sert à assaisonner le céleri en rémoulade, la salade strasbourgeoise, la salade de cervelas, ...