



Mayonnaise marocaine



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe de moutarde
2 décilitres d'huile d'arachide
sel et poivre
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 cuillère à soupe d'harissa (pâte piquante aux piments, à côté des épices au supermarché)
1 tomate (épépinée et coupée en dés)

Méthode de préparation

- 1.** Battez les jaunes d'œufs avec la moutarde, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 2.** Incorporez progressivement, tout en continuant à fouetter les ingrédients, l'huile d'arachide jusqu'à obtention d'une mayonnaise. Assaisonnez de poivre, de sel et de jus de citron.
- 3.** Ajoutez le cumin en poudre, la harissa et les dés de tomate.
- 4.** Conseil : cette mayonnaise piquante est délicieuse avec de la viande grillée, des légumes grillés et des hamburgers.