

Mayonnaise Tartare

Pour 400 g de mayonnaise •  Moyen •  Préparation 20 mn



Ingrédients

- ✓ 1 sachet de **Substitut d'œuf Loprofin** (soit 250 g)
- ✓ 10 g de moutarde forte
- ✓ 300 mL d'eau tiède
- ✓ 150 mL d'huile de colza
- ✓ 10 mL de vinaigre de vin
- ✓ 50 g de cornichons hachés
- ✓ 50 g de câpres hachées
- ✓ 10 g de ciboulette ciselée
- ✓ 2 g d'estragon haché
- ✓ Sel, poivre

Préparation

Diluer la moutarde dans l'eau tiède. Ajouter en saupoudrant le **Substitut d'œuf Loprofin**.

Ajouter l'huile en fouettant progressivement. Ajouter le vinaigre.

Mixer quelques secondes avec un bras mixer.

Ajouter en mélangeant à la spatule : cornichons, câpres, ciboulette et estragon. Assaisonner.

Cette sauce se conserve 3 à 4 jours au frais.

 **ASTUCE Toque Chef** : Utiliser cette mayonnaise en accompagnement de crudités ou bien avec une salade de pâtes ou une salade de riz.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	82 kcal	0,12 g	3 mg	3 mg	1 mg	4 mg	5 mg	3 mg
		Nbre de part négligeable	1/5 part					

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

Recettes de bases