

Mayonnaise au lait (sans œuf)



Cheffe cuisinière
Nathalie BUISINE
Collège François Pompon
SAULIEU

Préparation **5 min**

4 *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 2 c à c de moutarde de Dijon
- 10 cl de lait entier (ferme du Mont Lassois)
- 20 cl d'huile de colza (ferme du Mont Lassois)
- Sel et poivre

- Mettre la totalité des ingrédients dans un bol et mixer avec un mixeur plongeant jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
- Le lait permet de conserver la mayonnaise plus longtemps par rapport à une mayonnaise classique !
- Se conserve au réfrigérateur pendant 5 jours dans un contenant hermétique.