

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Sauce Tartare

Le 12 janvier 2009

1

Voici une recette rapide à préparer qui accompagnera autant vos poissons que vos viandes.

### Votre panier :

- 1 jaune d'œuf extra frais
- 1 cuil à café de moutarde
- 100 ml huile de Colza
- 1 cuil à soupe de câpres hâché
- 1 cuil à soupe de cornichons hâché
- 1 cuil à soupe de persil plat hâché
- 1 cuil à soupe d'estragon hâché
- 1 cuil à soupe de d'échalote finement hachée



Commencez par monter votre mayonnaise grâce à votre jaune d'œuf, votre moutarde et votre huile.

Il sera d'autant plus simple de monter votre mayonnaise que tous les éléments seront à la même température.

Dans un saladier déposez votre jaune d'œuf et mélangez-le avec votre moutarde rapidement et laissez reposer quelques minutes.

En fouettant ajoutez progressivement votre huile pour monter votre mayonnaise. L'utilisation d'huile de colza permettra d'obtenir une mayonnaise plus « légère » dans sa texture.

Une fois votre mayonnaise montée, ajoutez l'ensemble des aromates et condiments, mélangez délicatement et laissez reposer au frais.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*