

MAYONNAISE

Chantilly au siphon

20 cl Crème liquide
entière
10cl Lait 1/2 écrémé
30g Sucre glace



CHANTILLY

Dans un bol, verse la crème, le lait et le sucre glace, mélange. Filtre à l'aide d'un chinois, verse dans le siphon.

Ferme-le siphon, secoue-le, insère la cartouche de gaz, secoue de nouveau et mette au frais.



Batte le jaune d'œuf avec la moutarde, l'huile et la crème. Sale et poivre. Filtre le mélange avant de la verser dans le siphon. Ferme-le siphon, secoue-le, insère la cartouche de gaz, secoue de nouveau et mettez au frais pour au moins 2 heures.

40 cl de crème fleurette
1 c à s de moutarde (à doser)
1 c à s d'huile de tournesol
1 jaune d'œuf
Sel, poivre