

Sauce moutarde



Ingrédients nécessaires

huile : 12cs
vinaigre : 3cs
moutarde : 2cs
œuf : 1

Préambule

La sauce moutarde va accompagner merveilleusement bien le pot-au-feu et beaucoup d'autres plats. Apprends à la réaliser !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par mettre de l'eau à bouillir.



Etape 2

Une fois que l'eau bout, demande à un adulte d'ajouter l'œuf et de le faire cuire pendant 10 minutes.



Etape 3

Pendant ce temps, mélange 2 cuillères à soupe de moutarde, 3 de vinaigre et 9 d'huile.



Etape 4

Après les 10 minutes, demande à un adulte de vider l'eau bouillante et mettre de l'eau glacée à la place pour refroidir l'œuf. Une fois qu'il est froid, ôte la coquille.



Etape 5

Ajoute l'œuf dans le mélange précédent. Utilise un mixeur-plongeur pour mixer le tout ensemble.



Etape 6

Ajoute les 3 cuillères d'huile restantes et mélange.



Etape 7

Mets ta sauce au frigo et laisse-la reposer au moins 30 minutes. C'est terminé, bravo !

