

## **Mayonnaise / sauce végétale** (aquafaba à la place de l'œuf)

### **Ingrédients**

- 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 cuillère à café de moutarde
- ½ cuillère à café de sel, poivre
- 3 cuillères à soupe d'aquafaba – liquide de pot de pois chiche (température ambiante)
- 100 ml d'huile (tournesol, colza, olive ou autre...)
- Curcuma (facultatif, pour la couleur !)
- Purée d'amande (facultatif aussi, pour la texture !)
- Saumure d'un pot d'olives (quelques cuillères, facultatif, pour le goût !)

### **Préparation**

- Faites monter en neige la moitié de l'aquafaba du pot de pois chiches, à l'aide d'un fouet électrique.
- Ajoutez tous les ingrédients (à l'exception de l'huile) dans le bol du mixeur ; mixez jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Versez l'huile dans un petit récipient et, versez en filet régulier ; mixez jusqu'à l'obtention d'une texture ferme (en faisant des pauses).
- Mettez la préparation dans un bocal en verre et laissez au frais pendant minimum 1 heure.