

# MAYONNAISE SANS HUILE



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 1 bol

- 220 g de fromage blanc allégé - 1 c.c. de vinaigre - sel, poivre - 1 c.c. de moutarde forte - 2 jaunes d'oeufs durs

---

1. Mettez les jaunes d'oeufs dans la cuve et donnez 3 pulsions.
2. Ajoutez les autres ingrédients et donnez 4/5 pulsions jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Compact 3200 XL ■  
CS 4200 XL ■  
CS 5200 XL ■  
CS 5200 XL Premium ■