



La "ma-yonnaise"



Facile



Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min



4 personnes

Ingrédients

50g	haricots blancs crus
= 150g	<i>haricots blancs cuits</i>
30g	échalotes
30g	moutarde
75g	huile de colza
15g	vinaigre
	sel, poivre (persil, basilic...)

Conservation

A conserver au frais pour une consommation optimale du produit !

L'absence d'œufs rend cette ma-yonnaise moins fragile.

Préparation

1. Laisser tremper les 50g de haricots toute une nuit. Le lendemain, les cuire dans un grand volume d'eau pendant 40min. Les égoutter.
2. Éplucher les 30g d'échalotes, les mixer avec les 30g de moutarde, les 15g de vinaigre, les 75g d'huile et les haricots cuits (ou pois chiche).
3. Goûter et assaisonner selon votre goût.
4. Mettre la ma-yonnaise dans un bol au frais.

Variantes

La ma-yonnaise peut également être réalisée avec des pois chiches. Utilisez-la à l'apéro ou en sandwich pour ne pas gaspiller vos fonds de frigo ;))