

Mayonnaise maison chipotle, basilic & érable

 **Ingrédients** (donne environ 250 ml)

Base mayo maison :

- 1 **œuf entier** (à température ambiante)
- 1 c. à thé de **moutarde de Dijon**
- 250 ml (1 tasse) d'**huile neutre** (canola, pépins de raisin ou tournesol)
- 1 c. à soupe de **jus de citron** ou de vinaigre blanc
- Sel au goût

Pour l'aromatiser :

- 1 c. à soupe de **sirop d'érable pur**
- 1 **piment chipotle en sauce adobo**, haché finement ou réduit en purée
- 8 à 10 **feuilles de basilic frais**, finement ciselées



Préparation

1. Faire la mayonnaise maison :

- Dans un contenant haut (style pot Mason), déposer l'œuf, la moutarde, le jus de citron, une pincée de sel, et **verser l'huile par-dessus**.
- Plonger un **mixeur plongeant** au fond du récipient, puis **mixer sans bouger** pendant 10–15 secondes.
- Quand la mayonnaise commence à monter, remonter doucement le mixeur pour bien émulsionner tout.

2. Ajouter les aromates :

- Incorporer le **chipotle**, le **basilic ciselé** et le **sirop d'érable**.
- Mixer à nouveau ou fouetter à la main pour bien combiner.

3. **Goûter et ajuster :**

- Plus de chipotle pour plus de piquant, plus d'érable pour adoucir.