

[Retrouver la recette sur le site](#)

[Et toutes les explications en photo](#)

C'est à la base une mayonnaise agrémentée d'herbes, de cornichons, de câpres et d'œufs durs. Je la sers en accompagnement du [pot au feu](#) ou de langue cuite au bouillon.

D'accord ça fout un peu en l'air le côté diététique de la viande cuite à l'eau, de ces légumes et du bouillon, mais ça apporte un plus certain, pas seulement en termes de calories.

Pour les herbes, c'est un peu comme vous aimez, j'utilise de la ciboulette et du persil plat, mais vous pouvez mettre de l'estragon, du cerfeuil, de la coriandre, de la ciboulette thaïe, de la cive ... C'est selon votre goût, mais attention au goût un peu trop prononcé.

La mayonnaise, vous la faites maison, bien entendu. Elle doit être faite le jour même et ne se conserve pas plus de 24 heures.

Préparation 20 mn

Très bon marché - Facile - Toute l'année



Pour : Un grand bol

Bol de mayonnaise : 1

Échalotes : 1

Ciboulette : 5 brins

Persil plat : 4 brins

Cornichons : 2

Câpre : 1 cuillère à soupe

Œufs durs : 2

Vinaigre, sel, poivre

Conseil

Les cornichons et les câpres sont plus ou moins appréciés. À vous de doser. Ils apportent également du sel et du vinaigre. Il faut en tenir compte dans l'assaisonnement de la sauce en sel, poivre, vinaigre.

- 1 - Faire cuire les œufs durs. Les passer sous l'eau froide, puis les écaler.
Réaliser la mayonnaise avec un jaune d'œuf, 15 cl d'huile végétale et un trait de vinaigre. C'est très simple, voir [la recette ici](#).
- 2 - Couper les cornichons en 4 sur la longueur, et les détailler en petits morceaux.
Éplucher les échalotes, les détailler en tranches puis en petits cubes.
Laver le persil, le hacher finement
Laver la ciboulette, la couper en fines rondelles.
- 3 - Couper les œufs durs en deux. Séparer le blanc et le jaune. À la fourchette, écraser assez finement le blanc d'œuf, un peu plus grossièrement le jaune.
- 4 - Mélanger tous les ingrédients dans la mayonnaise, avec une spatule ou mieux une petite maryse.
Rectifier l'assaisonnement sel, poivre, vinaigre. Le résultat final doit être un peu vinaigré.