

La mayonnaise de légumineuses

Cette sauce ressemble à la mayonnaise par son onctuosité et ses qualités gustatives

Pour 4 à 6 personnes :

- 150 g de légumes secs cuits égouttés (haricots blancs ou pois chiches)
- 30 g d'échalotes
- 30 g de moutarde
- 75 g d'huile de colza (environ 8c. à s. environ)
- 15 g de vinaigre
- Sel, poivre

Eplucher les échalotes.

Mixer les échalotes, la moutarde, le vinaigre, l'huile et les légumes secs.

Rectifier l'assaisonnement à votre goût

Mettre en bol et garder au frais. On peut ajouter de persil, du basilic pour réaliser une mayonnaise aux herbes

