

Mayonnaise à l'avocat

Cette Mayonnaise à l'avocat est réalisée avec 10 fois moins d'huile qu'une mayonnaise classique; elle est donc beaucoup moins grasse mais tout aussi savoureuse. Et pour ceux qui ont du mal à monter leur mayonnaise, pas de souci , elle sera toujours réussie!

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#)



Mayonnaise à l'avocat

Matériel

- une râpe Microplane, idéale pour zester ultra finement. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazonproducts asin=B09BB2141J]

Ingédients

- deux avocats bien mûrs
- 2 œufs durs
- 80 g de yaourt grec
- le jus et le zeste d'un demi citron vert
- 10 g d'huile neutre (type pépin de raisin) ou arachide
- sel et poivre selon votre goût

Préparation

- Zestez dans un bol la peau de votre citron à l'aide de votre Microplane; vous obtiendrez un zeste très fin qui se mélangera parfaitement à la mayonnaise. Réservez.



Zestez un citron

- Cuisez-2 œufs durs. Puis ôtez leur coquille.
- Versez les 2 œufs durs, la chair des deux avocats, les 80 g de yaourt grec, le jus de citron , le zeste de citron et les 10 g d'huile dans un bol et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
- C'est prêt!



Mayonnaise à l'avocat (
recette sauce Thermomix)