

## MAYONNAISE DE PETITS POIS



### INGRÉDIENTS

660  
g

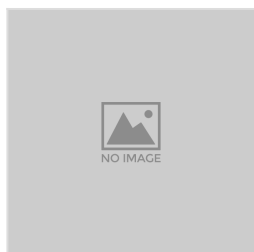


- 200 g de petits pois
- 2 jaunes d'œuf
- 400 ml d'huile de tournesol
- 10 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 50 ml de vinaigre de vin blanc
- 3 g de purée de raifort Bresc
- poivre et sel

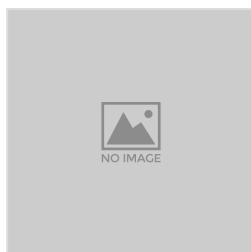
### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les petits pois. Réduire les petits pois en purée avec les jaunes d'œuf, le vinaigre de vin blanc, la purée d'ail du Beemster et la purée de raifort. Ajouter lentement l'huile sans cesser de tourner afin de réaliser une émulsion. Saler et poivrer.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail  
hollandais du Beemster  
450g



Bresc Purée de raifort  
450g