MACEDOINE DE LEGUMES

Pour 6 personnes

150 g de carottes

150 g de navet

150 g de haricot vert

200 g de petit pois

Pour la mayonnaise : 150g d'huile de tournesol

1 jaune d'oeuf

10 g de moutarde

sel, poivre

15 g de vinaigre

ou [**une mayonnaise au mixeur plongeant**](http://ekladata.com/NKrcAX0Kh0Q_IcZNN1X1UFif_wI@500x376.jpg)

Carottes et navets sont coupés en brunoise et cuit pendant 10 minutes dans une eau salée, portée à ébullitions

De même pour les cuire les petits pois

Les haricots verts sont cuit entier de la même façon, pendant 20 minutes puis coupés en brunoise

Les légumes doivent être bien égouttés pour éviter que la macédoine soit trop liquide

Faites la mayonnaise, mélanger moutarde, vinaigre, sel, poivre puis le jaune d'oeuf et ajoutez progressivement l'huile au batteur

Mélangez LEGUMES ET MAYONNAISE, goûter et ajuster en sel et poivre

LA TABLE DES PLAISIRS