

Recette Maison : La Sauce Signature Big Mac

Ingrédients nécessaires

- 150g de mayonnaise de qualité
- 1 cuillère à soupe de relish aux cornichons (ou cornichons finement hachés)
- 1 cuillère à café de moutarde jaune douce
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
- 1/2 cuillère à café de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1/2 cuillère à café de paprika doux

Étapes de préparation

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez la mayonnaise, la relish, la moutarde et le vinaigre jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Ajoutez les épices (ail, oignon, paprika) et mélangez vigoureusement pour bien incorporer les saveurs.
- Goûtez la préparation et ajustez l'assaisonnement selon vos préférences personnelles.
- Couvrez le bol et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de servir pour permettre aux arômes de se développer pleinement.

Conseils de conservation et astuces

- Utilisez une mayonnaise riche pour une texture plus onctueuse et proche de l'originale.
- Si vous utilisez des cornichons entiers, hachez-les très finement pour obtenir la consistance idéale.
- La sauce se conserve jusqu'à 5 jours dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
- Idéale pour accompagner vos burgers maison, vos frites ou en trempette pour vos légumes.