

# COCA À LA MAYONNAISE



Temps de préparation : 30

Temps de cuisson : 30

## Préparation

1. Préparer la mayonnaise : séparer le jaune d'œuf du blanc (l'œuf doit se trouver à température ambiante). Dans un mortier, ajouter le jaune, une pincée de sel et quelques gouttes de citron ou de vinaigre, puis continuer à mélanger sans cesse en ajoutant peu à peu l'huile jusqu'à obtention d'un résultat homogène possédant la texture d'une mayonnaise.
2. Mélanger la mayonnaise avec l'eau puis ajouter le sucre, la farine et la levure en poudre jusqu'à obtention d'une texture consistante.
3. Préchauffer le four en haut et en bas à 180°.

4. Une fois le mélange terminé, le mettre dans un moule recouvert de papier sulfurisé.
5. Mettre le moule au four pendant 30-40 min.
6. Laisser refroidir et ajouter par-dessus de la pâte à tartiner et des feuilles de menthe pour décorer.

Ingrédients utilisés dans cette recette : 250 ml d'eau, 250 g de mayonnaise maison (ou en pot), 200 g de sucre, 360 g de farine de blé, 1 sachet de levure et pépites de chocolat.