



## La mayonnaise



*La recette originale de la mayonnaise se compose de jaune d'œuf, de vinaigre, d'huile, de sel et de poivre.*

*Mais en règle générale nous connaissons la mayonnaise sous une forme plus consistante par l'ajout de différents ingrédients pour en relever le goût comme le citron ou la moutarde, cette dernière améliore la fermeté lors de l'émulsion .*

*On rencontrera des mayonnaises très fermes qui ont pour but d'être dressées , plus souple pour accompagner nos salades , mais n'oublions jamais que mayonnaise rime avec goût et saveur !*

*Cette préparation , ou plutôt cette émulsion est aussi à la base de beaucoup d'autre sauces froides que nous découvrirons au fil du temps.*

*Voici donc quelques façons de faire la mayonnaise*

*Les ingrédients doivent TOUJOURS être à température ambiante.*

*Ingrédients :*

*1 jaune d'œuf*

*1 cuillère à soupe de moutarde forte*

*1 filet de vinaigre*

*1/4 de L d'huile ( mais , tournesol.)*

*Sel, poivre*



*Ou*

*Ingrédients :*

*1 jaune d'œuf*

*1 cuillère à soupe de moutarde forte*

*1 jus de citron*

*1/4 de L d'huile ( mais , tournesol)*

*Sel, poivre*

*Préparation :*

*Pour réaliser ceci , il vous faut un saladier avec un fouet (et d'huile de coude ) ou un batteur manuel ou électrique :)*

*On choisira toujours un saladier à fond rond et non à fond plat formant des angles .*

*On placera un linge humide sous le bol ou saladier pour éviter qu'il ne glisse .*

*Séparer le jaune du blanc (celui-ci servira pour une autre préparation et peut même être congelé ).*

*Mélangez le jaune d'œuf, un peu de sel, poivre, la moutarde et le vinaigre ou un jus de citron.*

*Ajouter en fin filet la moitié de l'huile, la mayonnaise doit peu à peu épaissir. On fouettera avec vigueur pour incorporer le maximum d'air.*

*Incorporer le reste de l'huile toujours en filet et ajouter un supplément de vinaigre ou le jus de citron selon votre goût.*

### Ma recette

#### Ingrédients :

*1 œuf entier*

*1 cuillère à soupe de moutarde forte*

*1 filet de vinaigre ou jus de citron*

*4 dl d'huile de maïs*

*Sel, poivre*

#### Préparation :

**Il est impératif que le bol soit de ce type pour réussir cette technique !**

*Placer dans le bol adéquat ( voir image ci-contre) :*

*L'œuf entier , la moutarde , le sel & poivre , ainsi qu'un filet d'huile , le vinaigre ou le jus de citron .*

*Plonger le mixer dans le bol .*

*Actionner le mixer et faite un mouvement de haut en bas lentement , la mayonnaise s'émulsionne immédiatement .*

*Ajouter ensuite en filet le reste de l'huile .*

*Mixer jusqu'à complète absorption de la totalité de l'huile.*



### Conseils et infos

*Préparer tout à l'avance.*

*Un jaune d'œuf ne peut émulsionner que 1/4 de litre d'huile ; au-delà , la mayonnaise " tourne" ( 4dl d'huile pour la mayonnaise faite au mixer plongeant).*

*Utiliser une huile fluide.*

*La mayonnaise faite de façon traditionnelle se conserve 2 jours .*

*La mayonnaise faites au mixeur est plus légère, elle peut se conserver sans problème au frigo pendant 2 semaines dans un pot fermé hermétiquement.*

### Vous avez raté votre mayonnaise ?

*Pas de panique ne jeter rien , comme on dit on prend les mêmes et on recommence!*

*Dans un saladier propre on casse un jaune d'œuf , une cuillère à soupe de moutarde , et on recommence comme si c'était une nouvelle mayonnaise et nous allons verser notre précédente préparation en filet en guise d'huile , toujours en fouettant avec énergie et voilà le tour est joué :lol:*

*ou*

*Mettre dans un bol une cuillère à soupe d'eau bouillante et y verser cuillerée par cuillerée la sauce tournée , en fouettant vigoureusement.*

*La majorité du temps nous ratons une mayonnaise soit par trop d'huile verser d'un coup , température trop élevée de la pièce , manque de vitesse pour fouetter celle-ci, ingrédients à température variable provoquant un choc thermique à l'assemblage..*

*Ou la faute à pas de chance :lol:*