

Mayonnaise

CUISIMAGES

Réf :
1180

Type :
Sauce

Préparation :
5 min
Repos:

Cuisson :
min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 oeuf
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- 15 cl environ d'huile végétale
- Sel
- Poivre



Séparez le blanc du jaune et retirez le germe du jaune. Mélangez le jaune d'œuf et la moutarde à l'aide d'un fouet. Salez et poivrez. Commencez par ajoutez l'huile en goutte à goutte tout en fouettant. Progressivement, ajouter l'huile en filet. Réserver au froid, à couvert, jusqu'au service.



Conseils

L'œuf et l'huile doivent être à la température ambiante.

Astuce : Si l'œuf sort du réfrigérateur, le tremper dans une eau tiède quelques minutes.

Vous pouvez ajouter le jus de citron pour rendre la mayonnaise de couleur blanche.

A Consommer le jour même.

Sauce cocktail : Mayonnaise + 1 cuillère à soupe de concentré de tomate ou ketchup + 1 pointe de piment + 1 cuillère à soupe de Cognac ou de Whisky.

Sauce jaune d'or : Mayonnaise + 2 jaunes d'œufs cuits durs puis hachés très finement.

Sauce Légère : Ajouter au dernier moment 1 blanc d'œuf battu en neige ; remuez délicatement.

Sauce au curry : Ajoutez une pointe de couteau de curry et une pincée de gingembre.

Sauce aioli : Pilez des gousses d'ail dans un mortier, ajoutez 1 jaune d'œuf et monter à l'huile d'olive en fouettant vivement. Poivrez au dernier moment.

Sauce piquante : Mayonnaise + 1 cuillère à soupe de câpres et de cornichons hachés finement + fines herbes ciselées.

Au citron : Mayonnaise + jus de citron vert ou jaune + zestes taillés en fine julienne.

Sauce rose : Mayonnaise + ketchup ou piment ou Tabasco.

Sauce Tartare : Mayonnaise + câpres ou cornichons + persil + cerfeuil + estragon.

Variante



Mayonnaise SANS oeuf

Cette mayonnaise ne tourne pas et supporte le réfrigérateur. Elle est beaucoup moins calorique que la mayonnaise traditionnelle. Idéal pour les piques-niques.

Avec un fouet mélangez la crème fraîche et la moutarde. Salez et poivrez.

Commencez par ajoutez le jus de citron puis l'huile en goutte à goutte tout en fouettant. Progressivement, ajouter l'huile en filet.

Petit à petit, votre sauce se montera comme une mayonnaise.

Réserver au froid, à couvert, jusqu'au service.