

MAYONNAISE



Selon l'histoire la plus répandue, la sauce aurait été inventée (ou popularisée) par les cuisiniers du duc de Richelieu lors de la prise de la ville de Mahón. Ils auraient créé une sauce à base d'huile et d'œufs qu'ils appellèrent "mahonesa" ? mayonnaise. Les historiens culinaires penchent majoritairement pour l'Espagne (Mahón) comme point de départ. La France a perfectionné et popularisé la recette dans la gastronomie

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 10 mins
 - **Portions:** 2
-

Ingredients

- Œuf - C'est la base qui donne à la mayo sa richesse.
 - Huile d'olive - ordinaire ou légère *Nous ne voulons pas d'huile d'olive extra vierge. Je vous expliquerai pourquoi ci-dessous*
 - Jus de citron - ou vinaigre de vin blanc. Je trouve que le jus de citron a un meilleur goût.
 - Graines de moutarde moulues - Une saveur plus prononcée. La moutarde de Dijon ou la moutarde jaune conviennent également
 - Sel - Une pincée de sel suffit pour donner une touche de saveur supplémentaire.
-

Préparation

Etape 1

Pour commencer, ajoutez 1/4 de tasse d'huile d'olive, un œuf, de la moutarde moulue et du sel dans le bol d'un robot de cuisine.

Etape 2

Mixer le mélange pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que tout soit combiné et jaune pâle. À ce stade, le mélange sera très fin.

Etape 3

Pendant que le robot tourne, verser lentement le reste de l'huile en un flux régulier. Il faut compter environ 90 secondes. Il est essentiel de verser lentement, car c'est ainsi que l'on obtient une texture épaisse et crémeuse. Si vous allez trop vite, vous risquez de casser l'émulsion.

Etape 4

Lorsque vous ajoutez l'huile, la mayonnaise commence à épaissir. Elle deviendra brillante et lisse.

Etape 5

Une fois le mélange épais, racler les parois et ajouter un filet de jus de citron frais (environ deux cuillères à soupe). Mélanger brièvement.