

Cole slaw et mayonnaise sans jaune d'oeuf : au petit suisse



QS chou lisse d'été, chou blanc d'hiver, chou rave au choix, râpé
QS carottes, râpées
QS mayo au petit suisse (sinon, moitié mayo normale et moitié crème épaisse ou fromage blanc. Ou bien rien que de la mayo... Selon votre envie.)
QS herbes fraîches ciselées (persil, ciboulette... facultatif)
sel, poivre

pour la mayo au petit suisse (recette de base)

1 csoupe de petit suisse (pas tout à fait un petit suisse)

1 grosse ccafé moutarde

1 blanc d'oeuf

sel, poivre

200ml huile végétale neutre (ou un mélange de votre choix)

1/2 jus de citron ou 1 csoupe vinaigre de cidre (c'est ce vinaigre le plus adapté à la cole slaw)

La mayo au petit suisse se fait au mixeur plongeur, celui que vous utilisez pour mixer la soupe en le plongeant directement dans la casserole. En général, ce genre de mixeur est livré avec un récipient haut et étroit. C'est ce récipient que nous allons utiliser.

Dans le récipient du mixeur plongeur, mettre le petit suisse, la moutarde, le sel le poivre et le blanc d'oeuf. En dernier, mettre l'huile.

Placer le mixeur bien au fond du récipient, mixer. On voit la mayo commencer à se former. Sur certains mixeurs, il suffit d'attendre et ça se fait tout seul. Sur d'autres, il faut soulever légèrement le mixeur pour le décoller du fond (et c'est pas facile, la force d'aspiration est importante, et quand ça part, ça part d'un coup, alors attention !) et faire s'incorporer l'huile tout doucement.

Quand la mayo est faite, ajouter le jus de citron ou le vinaigre, mixer à nouveau, goûter, rectifier.

La mayo obtenue est plus blanche qu'une vraie mayo, mais aussi ferme.

Mélanger, goûter, rectifier l'assaisonnement.

Pour la cole slaw : mélanger les ingrédients, goûter, rectifier.