

Mayonnaise irratable

Vous avez besoin d'une mayonnaise pour accompagner une pierrade, quelques petits légumes ou une macédoine ?

Voici une recette irratable avec un oeuf entier et des ingrédients à diverses températures... Il faut juste un mixer plongeant avec le bol haut et fin qui va avec !

Ingrédients :

- * 1 oeuf entier extra frais
- * 1 cuillère à soupe de moutarde
- * 10cl d'huile d'olive (la meilleure possible)
- * 25 à 40cl d'huile de tournesol
- * sel et poivre



Préparation :

Dans le récipient haut mettre une bonne cuillère de moutarde.

Laver l'oeuf puis essuyer-le avec un papier essuie-tout avant de le casser dedans.

Ajouter une bonne dose de poivre et de sel.

Mette environ 10cl d'huile d'olive.

Puis, dans un premier temps, remplir jusqu'à la graduation "40cl" d'huile de tournesol (soit environ 20 à 25cl).

Plonger votre pied de mixer dedans et remonter-le doucement en l'actionnant.

Faire quelques montées-descentes mais cela doit rester rapide.

L'huile va progressivement être aspirée vers le fond.

Ajouter alors encore un peu d'huile de tournesol.

Refaire fonctionner votre mixer. La mayonnaise est épaisse et homogène : c'est prêt !

A conserver au frais et à consommer impérativement dans les 24h.

Astuces :

Attention à bien choisir vos ingrédients. Par exemple, cela ne fonctionne pas avec de l'huile "trop vieille", de la moutarde ancienne ou douce.

Moi j'utilise de l'huile d'olive vierge extra, 1ère pression à froid et de la moutarde basique fine et forte. Si je peux, j'utilise un oeuf du jour.

Si vous n'avez pas de bol haut et fin qui va avec votre mixer plongeant, il faut absolument un récipient de ce genre type gros bocal...

Plus vous voulez une mayonnaise épaisse, plus il faudra ajouter de l'huile !

A partir de cette base de mayonnaise, je fais de nombreuses autres mayonnaises (recettes à venir...) :

l'aïoli (ail),

la tartare (échalote, cornichon, estragon, persil),

aux herbes (basilic, origan, thym),

la créole (piment, combava, curcuma),

la mousseline (chantilly),

du soleil (tomate séchée, poivron pilé)...