

Mayonnaise lime (combava, citronnelle, échalote)

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Je me sers de ma "mayonnaise inratable" comme base et faire d'autres variantes pour la fondue bressanne, la pierrade, la fondue chinoise ou des petits légumes. Elle est "inratable" car je mixe tout avec un œuf entier et ce, quel que soit les différentes températures des ingrédients. Ici version légèrement acidulée avec combava, citronnelle et échalote.

Ingrédients (ci-dessous pour une dose complète) :

- * 1 œuf 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
- * 1 combava
- * 1 tige de citronnelle
- * 1 grosse échalote



Préparation :

Dans le récipient haut mettre une bonne cuillère de moutarde.
Laver l'œuf puis essuyer-le avec un papier essuie-tout avant de le casser dedans.
Ajouter une bonne dose de poivre et de sel.
Mettre 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 mixeur 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 mixeur.
La mayonnaise est épaisse et homogène.
Verser dans un récipient.
En réserver la moitié pour une autre variante (voir page suivante).
Préparer la citronnelle :

- * garder la base (la partie gonflée) sur 15 cm maxi,
- * enlever les 1ères feuilles épaisses,
- * fendre cette partie en 2 dans le sens de la hauteur,
- * émincer très finement et la piler jusqu'à ce que cela devienne de la « poudre ».

Laver et râper la peau d'un quart de combava dans le mortier. Bien piler.

Peler et émincer l'échalote en très petits morceaux.

Tout incorporer dans la mayo nature et mélanger rapidement.

Couvrir ou filmer et placer au frigo jusqu'à dégustation.

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 œuf 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 !

Pour faire cette recette pour une fondue chinoise par exemple, j'utilise 1/2 dose de ma mayonnaise.

Avec l'autre moitié je fais d'autres variantes :

l'aioli (ail)

au gingembre,

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

aux herbes (estragon, ciboulette, persil, coriandre)

la mousseline (chantilly),

du soleil (tomate séchée, poivron rouge),

du Levant (sésame et coriandre).