

La sauce mayonnaise

Site **Cuisinologie** : <http://cuisinologie.free.fr/fonds/SaucesDeBase/MayonnaiseAioli.htm>

Recette de base :

Composition pour 8 personnes

Éléments de base

2 jaunes d'œufs
1 cuiller de moutarde
4 dl d'huile (je conseille l'huile de maïs ou de tournesol qui ne figent pas à la température du frigo)
Facultatif : quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre

Assaisonnements

4 g de sel fin
poivre **blanc** du moulin

Technique

- 1) Réunir les jaunes, le sel, le poivre et la moutarde dans un récipient inoxydable et dont la surface du fond est assez réduite et mélanger.
- 2) Incorporer l'huile lentement en mélangeant vigoureusement avec un fouet (ton petit robot avec ses fouets convient parfaitement)
- 3) Si besoin, ajouter quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre
Nota : Il est quelquefois nécessaire d'en ajouter en cours de confection pour éviter la dissociation de la sauce (*si elle est trop épaisse*).
- 4) Si possible, réserver au frais : à une température supérieure à celle du point de fusion de l'huile employée

Mayonnaise au citron :

Composition pour 8 personnes

Éléments de base

2 jaunes d'œufs
Le jus d'un citron (2 cuillerées à potage)
4 dl d'huile (je conseille l'huile de maïs ou de tournesol qui ne figent pas à la température du frigo)

Assaisonnements

4 g de sel fin
poivre **blanc** du moulin

Finition

2 belles gousses d'ail écrasées (ou plus, selon goût)

mayonnaise allégée: une ou 2 cuillères à potage (ou +) de fromage blanc (*diminuer d'autant la quantité d'huile*)

Technique

- 5) Réunir les jaunes, le sel, le poivre et une cuillerée de jus de citron dans un récipient inoxydable et dont la surface du fond est assez réduite et mélanger.
- 6) Incorporer l'huile lentement en mélangeant vigoureusement avec un fouet (ton petit robot avec ses fouets convient parfaitement)
- 7) Ajouter le reste de jus de citron, l'ail écrasé, le fromage blanc et mélanger
- 8) Si possible, réserver au frais : à une température supérieure à celle du point de fusion de l'huile employée

Autres dérivés de la mayonnaise : voir <http://cuisinologie.free.fr/fonds/SaucesDeBase/MayonnaiseAioli.htm>
onglet « **Utilisations** »