

La sauce aioli

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

Composition pour 8 personnes

Éléments de base

- 1 pomme de terre moyenne (80 g)
- 2 jaunes d'œufs (**facultatif**)
- 5 gousses d'ail
- 4 dl d'huile d'olive
- quelques gouttes de jus de citron

Assaisonnements

- 4 g de sel fin
- poivre blanc du moulin

La sauce rouille

La rouille est un aioli dans lequel on ajoute, avant d'y verser l'huile d'olive, du **vrai** safran (0,5 g pour 8 personnes) et une cuillerée à soupe (pour 8 personnes) de paprika doux.

Ces appellations culinaires, « aioli » et « rouille », sont protégées par l'usage et la tradition. Le non-respect de leur composition constitue une fraude.

Technique

Technique de la sauce aioli	Buts recherchés
<ol style="list-style-type: none"> 1) <u>Piler⁸ finement⁸</u> l'ail dans un mortier, de préférence avec le sel 2) Ajouter la pomme de terre <u>encore chaude⁹</u>, (cuite en robe des champs et pelée), et les jaunes d'œufs et piler <u>rapidement¹⁰</u> le tout. 3) Incorporer l'huile d'olive <u>très doucement⁵</u> en mélangeant <u>vigoureusement⁶</u> avec le pilon (ou en fouettant) 4) Si <u>besoin</u>, ajouter quelques gouttes d'eau Nota : Il est quelquefois nécessaire d'en ajouter en cours de confection⁷ 5) Terminer en ajoutant quelques gouttes de jus de citron <u>au dernier moment¹¹</u> 6) <u>Ne pas conserver cette sauce¹²</u>. De plus, <u>elle ne peut se conserver au frais¹³</u> 	<ol style="list-style-type: none"> ¹ Assurer la dissolution du sel : le sel ne fond pas dans l'huile ² Éviter l'oxydation qui donnerait une teinte grisâtre ³ Donner à chaque coup de fouet le maximum d'efficacité ⁴ Éviter que l'huile ne fige au contact du mélange (ou ne fige par la suite) ⁵ L'incorporer au fur et à mesure de sa dispersion en fine gouttelettes ⁶ Favoriser la dispersion de l'huile en gouttelettes microscopiques et l'agrégation de l'ensemble au fur et à mesure ⁷ Selon l'huile employée, la sauce est plus ou moins compacte : si elle est trop compacte, le jaune ne peut remplir son rôle émulsionnant et la sauce a tendance à dissocier. ⁸ Les saveurs se diffusent mieux ⁹ Éviter que la pomme de terre ne "corde" (consistance élastique désagréable) ¹⁰ Éviter l'adjonction d'air qui oxyde la sauce et altère sa saveur ¹¹ Éviter toute fermentation ¹² Risque élevé de fermentation ¹³ Le point de fusion de l'huile d'olive se situe à, environ, 8°C

Causes d'échec	Comment y remédier
Addition d'huile trop rapide	Remonter la mayonnaise (ou l'aioli) sur ½ cuiller d'eau si elle est peu dissociée ou sur un nouveau jaune si elle l'est plus
Emploi d'huile trop froide (figée) ou jaunes et/ou moutarde trop froids	<p><u>Si la sauce est peu dissociée</u> Si la mayonnaise (ou l'aioli) est peu dissociée, la remonter très doucement sur ½ cuiller d'eau chaude dans un récipient tiède.</p> <p><u>Si la sauce est très dissociée ou reste dissociée</u> Si la mayonnaise (ou l'aioli) est très dissociée, la réchauffer de quelques degrés nécessaires au bain-marie et la remonter sur un nouveau jaune dans un récipient tiède</p>
Quantité insuffisante de jus de citron ou de vinaigre (de liquide à base d'eau) : la mayonnaise devient très épaisse puis se dissocie.	Remonter la mayonnaise (ou l'aioli) sur ½ cuiller d'eau. Nota : on peut ajouter un peu d'eau (ou de liquide à base d'eau) dès les premiers signes de dissociation (la mayonnaise, très ferme, n'adhère plus au récipient).
Conservation dans un endroit trop frais	Comme ci-dessus Nota : si elle doit être conservée, choisir une huile dont le point de fusion est proche ou inférieur à 0° C