

Mayonnaise



La mayonnaise fait maison, la seule qui M'aille !!!

J'ai hésité avant de publier ce message... Pourquoi décrire cette sauce que tout le monde connaît ?

Et puis je me suis dit : Dans une société où certains enfants pensent que la purée vient de poudre en sachet mélangée à de l'eau et du lait, je ne pense pas que réviser ses classiques serait si bête que ça.

Pour la petite histoire : (source Marmiton.org)

"Le mot mayonnaise serait un dérivé du mot Mahon (Mao), capitale de Minorque dans les Baléares, île occupée à cette époque par les anglais. L'histoire raconte que c'est un amiral anglais qui aurait ramené cette recette en Europe ; cependant, les villes de Bayonne et Mayons se disent être le lieu d'origine de la mayonnaise.

Au XIXe siècle, le maître gastronomique Carême popularisera la mayonnaise après avoir arrangé la recette : il la rendra onctueuse et légère, ce qui lui vaudra d'être connue à travers le monde entier."

Pour la définition : c'est une sauce émulsionnée froide à base d'huile, de vinaigre et de jaunes d'œufs.

Pour les expérimentations sur cette sauce : allez faire un tour chez [Chef Simon](#)

Voilà pour la partie encyclopédique. Me croiriez-vous si je vous dit que je n'ai jamais raté une mayonnaise ? et pourtant c'est la vérité !!! Ma recette est celle que j'ai vu faire et refaire par ma mère car chez nous on ne connaissait pas la mayo en tube... ;)

Horloge et couverts :

Pour 1 pot à confiture standard

Préparation : 10 minutes

Dans le panier :

- 1 jaune d'œuf
- 1 bonne cuillerée à café de moutarde forte
- 1 pincée de sel
- jus de citron (au niveau gustatif je le préfère au vinaigre)
- Poivre du moulin (plus ou moins selon le goût)
- Et de l'huile de tournesol (20 cl à 25 cl)

Préparation :

- Dans un petit saladier, mélanger au fouet la moutarde, le jaune d'œuf, le sel et le poivre.
- Caler le saladier avec un torchon pour bien le stabiliser.
- Ajouter ensuite au goutte à goutte l'huile de tournesol sans cesser de fouetter. Au fur et à mesure de l'absorption, on peut verser de plus grandes quantités d'huile à la fois. Je considère ma mayonnaise terminée lorsqu'elle fait une masse compacte dans et autour du fouet.
- Détendre la mayonnaise avec le jus de citron en fouettant doucement (la mayonnaise blanchit, c'est tout à fait normal).



Conservation :

En appliquant des consignes d'hygiène rigoureuses, je la conserverais sans problèmes une semaine... mais pour la quantité réalisée, mon homme me la termine en trois jours !!!



Variantes :

Les déclinaisons de cette sauce sont nombreuses. Parmi les plus célèbres , on pourra citer :

- Cocktail = mayonnaise + ketchup + Tabasco + sauce Worcestershire + cognac.
- Mousseline (ou chantilly) = mayonnaise + crème fouettée.
- Aioli = mayonnaise +pomme de terre +ail.
- Gribiche = mayonnaise réalisée avec des jaunes d'œufs cuits +vinaigre +cornichons et câpres hachés +persil +estragon +cerfeuil + julienne de blancs d'œufs.
- Tartare = mayonnaise + cornichons et câpres hachés +persil +estragon +cerfeuil.

A vos frites et vos cuisses de poulet... bye bye régime !!! 😊