

MAYONNAISE EXPRESS AU MIXEUR



Cassez l'**œuf**. On l'utilisera entier.

1. Mettez l'œuf, le jus de citron, la moutarde, un chouïa d'huile et le sel dans un bol plus haut que large. Battez intimement à l'aide du mixeur.
2. Versez le reste de l'huile en filet, en effectuant des mouvements de va-et-vient du mixeur vers le haut et le bas pendant 10 secondes. Voilà, la mayonnaise est prise !

Version mini-blender : versez tous les ingrédients en une fois; actionnez le moteur; arrêtez dès que la masse est prise en masse solide.

Transmutez cette recette :

- en sauce Vincent, en ajoutant de la purée d'oseille (p. 43), du persil, du cerfeuil, du cresson et de la ciboulette
- ou en sauce cocktail, en ajoutant quelques gouttes de tabasco, un peu de coulis de tomates fin.



Conservez la mayonnaise maison dans un bol fermé, au réfrigérateur. Consommez-la dans un délai de 5 jours. L'impératif actuel de jeter les préparations aux œufs crus dès le lendemain ne vaut que si vous utilisez des œufs de poules malades (salmonelles) ou si la température du réfrigérateur dépasse 10°C.

INGRÉDIENTS

- 1 œuf entier
- 1 cuill. c. de moutarde lisse
- ¼ cuill. s. de jus de citron
- ¼ cuill. c. de sel marin
- ¼ litre d'huile d'olive

TIMING

30 secondes au mixeur. La mayonnaise maison à base de produits de qualité conserve 5 jours au frais.

MATÉRIEL

bol de mixeur (haut et étroit) et son mixeur-plongeur* ou blender*