

Tous les secrets d'une mayonnaise réussie

Comment réaliser une succulente mayonnaise?

Aujourd'hui une petite recette ultra simple mais originale qui va vous changer de la recette traditionnelle: une bonne mayonnaise parfumée à la tomate et à l'anguille fumée. Vous allez voir cette Mayonnaise fumée, arôme tomate est une petite merveille qui va se marier à la perfection avec une viande ou un poisson froid, des crustacés, des œufs ... Et je profite de cet article pour faire le tour de toutes les astuces et tours de main pour réussir une mayonnaise classique! A vous ensuite d'en varier la couleur et le goût (curry, paprika, épinards, concentré de tomate...) ainsi que la texture en fonction de la quantité d'huile utilisée.



Tous les secrets d'une mayonnaise réussie

Ingrédients pour un bol de Mayonnaise fumée, arôme tomate

- base mayonnaise: 2 jaunes d'œuf, 30 cl d'huile de pépin de raisin, 5 cl d'huile d'olive de très bonne qualité, une belle cuillerée à soupe de moutarde Savora, une cuillerée à soupe rase de vinaigre, sel, poivre
- 70 g de tomates confites à l'huile (pour la recette maison cliquez ici)
- 60 g d'anguille fumée

Tous les secrets d'une mayonnaise réussie

La mayonnaise est le résultat du mélange de deux éléments, huile et jaune d'œuf, qui vont former une émulsion. Il faut savoir qu'un jaune d'œuf a le pouvoir d'absorber jusqu'à 1/2 litre d'huile...pour donner une mayonnaise extrêmement ferme. En règle général, pour obtenir une bonne mayonnaise crémeuse, il vous faudra environ 20 à 25 cl d'huile par jaune.

On dit qu'il faut que tous les ingrédients soient à température ambiante. J'avoue que personnellement je n'applique jamais cette règle: mes œufs sortent du frigo, l'huile est à température ambiante; pourtant ma mayonnaise est montée en 3 minutes et elle est toujours réussie. Donc la température ne joue pas de rôle important.

Par contre il y a trois choses importantes à savoir:

-il est beaucoup plus facile et rapide de monter une mayonnaise avec un batteur électrique dans un bol étroit et haut comme celui-ci: vous allez ainsi fouetter constamment l'entièreté du volume avec votre fouet. Plus votre récipient sera large, plus il va vous falloir déplacer votre fouet pour aller dans les coins et le mélange sera plus difficile et plus

long à réaliser



bol haut

-il faut d'abord battre les jaunes avec le vinaigre et le sel (et la moutarde si vous en mettez) avant d'intégrer l'huile

-Et le plus important: au début il faut verser l'huile TRÈS LENTEMENT en un très fin filet d'huile régulier en fouettant très énergiquement à pleine puissance. En effet une coulée trop abondante d'huile au démarrage risque de désagréger l'émulsion dès le départ. Puis rapidement, vous allez voir commencer à se former des « vagues » à la surface: la mayonnaise commence à prendre. A ce moment là vous pouvez augmenter le débit de votre huile jusqu'à épuisement de celle-ci.

Préparation

- Mixez finement les tomates confites à l'huile avec les 60 g d'anguille fumée.



Mixez très finement les

tomates et l'anguille fumée

- Puis dans un autre récipient montez votre mayonnaise et ajoutez la purée de tomate anguille à la fin. Rectifiez l'assaisonnement.



Montez la mayonnaise

Exemple de gourmandise...Oeuf mimosa et ma Mayonnaise fumée, arôme tomate



Oeuf mimosa et ma Mayonnaise fumée, arôme tomate

