

«Maiyonnaise»



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: environ 310 ml (1 ¼ tasse)

Ingrédients

La base

- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cidre OU de verjus OU de jus de marinade
- 2 c. à thé (10 ml) d'eau (si jus de marinade, omettre l'eau et mettre plus de jus)
- Une pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde forte
- ¾ tasse (180 ml) d'huile de tournesol
- ¼ tasse (60 ml) d'huile de caméline (ou plus d'huile de tournesol)

Ajouts de mai:

+ ¼ tasse (60 ml) de mélange de ciboulette et d'oseille hachées ou mélange d'autres herbes fraîches qui poussent au printemps chez vous

CARIBOU

Ajouts locaux au choix (facultatifs):

- + 1 c. à thé (10 ml) d'algues en flocons
- + 1 c. à soupe (15 ml) de sauce piquante ou 1 c. à thé (5 ml) de piment Gorria
- + 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de champignons séchés
- + 3 c. à soupe (45 ml) de pesto de fleur d'ail
- + 1 c. à thé (5 ml) de poivre des dunes moulu

Préparation

1. Au micro-ondes, chauffer 30 secondes le composé acide de votre choix (vinaigre, verjus ou jus de marinade) avec l'eau et le sel.
2. Dans un grand bol, fouetter le jaune d'œuf avec la moutarde.
3. Verser les huiles dans un contenant avec un bec verseur. En fouettant continuellement, ajouter très lentement (crucial!) pour commencer l'huile pour bien l'émulsionner avec le jaune d'œuf et la moutarde. Ajouter ainsi la moitié de l'huile doucement en fouettant vigoureusement.
4. Incorporer ensuite la moitié du mélange chaud d'acidité en continuant de fouetter.
5. Ajouter la moitié de ce qui reste d'huile en fouettant.
6. Ajouter le restant du mélange d'acidité et finir par le reste de l'huile.

Quelques astuces et notes:

- Astuce. Privilégier un grand bol et un gros fouet souple pour permettre à l'air de bien entrer dans la préparation pour monter la mayonnaise. Vous pouvez aussi rouler un linge humide en forme de beigne et le mettre sous le bol pour le stabiliser lors du fouettage.
- Note. Si vous possédez un batteur sur socle, procédez de la même façon avec le fouet.