Beurres et Sauces

Mayonnaise

10 min	10 min	0	0	262
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

1. Clarifier les oeufs.
2. Dans un cul de poule, verser les jaunes d'oeufs, la moutarde et le vinaigre.
3. Assaisonner de poivre et de sel, mélanger avec un fouet très souple.
4. Incorporer l'huile progressivement tout en fouettant. La verser goutte à goutte au début.
5. Quand la sauce commence à se lier, augmenter un peu le débit d'huile.
6. Ajouter un peu de vinaigre pendant ou après avoir monté la sauce pour stabiliser la mayonnaise.
7. En fin de montage, bien la serrer, en fouettant vivement d'un mouvement circulaire.
8. A l'aide d'une maryse, rassembler au centre la sauce collée sur les bords du cul de poule.
9. Filmer et réserver au frais jusqu'à utilisation.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la mayonnaise

2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à café **Moutarde**
3 dl **Huile de tournesol**
2 c. à café **Vinaigre de vin**
1 **Sel**
1 **Poivre**