

## MAYONNAISE MAISON

### Recette pour 2 tasses ( 1 litre )

Ingrédients 2 jaunes d'oeuf  
1 c. à soupe ( 15 ml ) de moutarde forte  
2 tasses ( 1 litre ) d'huile canola  
1 c. à soupe ( 15 ml ) de vinaigre blanc  
Sel et poivre de cayenne

#### À savoir

Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante  
Employer un bol dont la surface du fond soit assez réduite, pour que chaque coup de fouet ait un maximum d'efficacité.

Ne jamais utiliser une spatule pour le mélange, mais un fouet ou un batteur électrique.

Incorporer l'huile progressivement en agitant énergiquement.

Ne jamais débarrasser la sauce dans un récipient en métal, ni laisser séjourner une cuillère en argent dans la sauce.

#### Méthode

Séparer les jaunes des blancs d'oeuf.

Dans un bol, réunir les jaunes d'oeuf, la moutarde forte, une pincée de sel, et une pointe de poivre de cayenne ( ou à défaut de poivre blanc ou sauce tabasco ).

Incorporer progressivement l'huile, à l'aide d'un petit fouet et mélanger rapidement.

Ajouter quelques gouttes de vinaigre, ce qui rend la sauce plus fluide.

#### Causes d'échec

Addition trop rapide de l'huile, ou l'huile trop froide

Comment remonter la mayonnaise « tournée »

En incorporant petit à petit

à un jaune d'oeuf ou un peu de moutarde ou quelques gouttes de vinaigre ou quelques gouttes d'eau.



Chef C. Croze