# MAYONNAISE



## Pour 2 personnes




| Technique | Justifications |
|---|---|
| 1. **Les ingrédients doivent être à la même température** | Optimisation de la miscibilité |
| 2. Dans une terrine, mettre le **jaune d'œuf**, **la moutarde, le sel et le poivre** et mélanger | |
| 3. **Ajouter l'huile, goutte à goutte**, sur le mélange en tournant vivement pour former une émulsion, puis ajouter l'huile **en filet en fouettant** | Emulsion d'huile dans l'eau<br>L'émulsion se compose de MG (huile) + eau (eau de l'œuf, jus de citron) + émulsifiant (moutarde, poivre, jaune de l'œuf) + fouettage |
| 4. **Conserver la mayonnaise au froid** (3°C) et consommer rapidement | |
| 5. On peut ajouter des fines herbes, du concentré de tomates… | |

#boitalait



# MAYONNAISE

## Définition

La mayonnaise est une **sauce froide émulsionnée stable**. L'émulsion s'obtient lorsqu'un corps gras (ici l'huile) est battu en présence d'un autre aliment avec lequel il n'est pas miscible. Les gouttelettes lipidiques se retrouvent alors en suspension. La stabilité dans le cas de la mayonnaise est obtenue grâce aux lécithines, molécules tensio-actives du jaune d'œuf, qui lui confèrent un pouvoir émulsifiant.

## Rappels et conditions de réussite

Les facteurs influant l'émulsion sont :

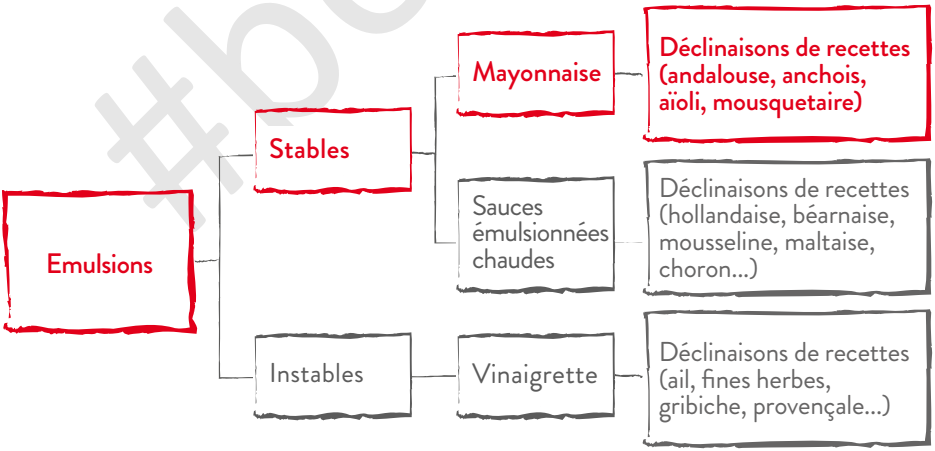
- **Le battage** : plus la vitesse de battage sera grande et plus les gouttelettes seront petites et en contact avec l'émulsifiant. De même, plus le battage sera long, plus la taille des gouttelettes diminuera.
- **La température** : il est préférable d'utiliser les ingrédients à la même température, idéalement « chambrés » (une température élevée facilite l'émulsion).
- **Le choix des ingrédients** : sel et assaisonnements accroissent la stabilité de la mayonnaise.

## Astuce réussite

Avec **le lait en poudre**, rien de plus simple pour **réussir sa mayonnaise**

- **1 cuillère à soupe de lait en poudre ajouté** à la fin de votre préparation habituelle à bien mélanger à l'aide d'un fouet, et la **mayonnaise est ferme**
- **SOS mayonnaise ratée : 2 cuillères de lait en poudre** mélangées avec 1 cuillère à soupe d'eau à incorporer progressivement à votre mayonnaise ratée, et sa consistance redevient parfaite.

## Utilisation




#boitalait