

Mayonnaise avec un oeuf entier (à tester)

Ingrédients (pour environ 350 ml de mayonnaise)

- 1 œuf entier (jaune + blanc)
- 1 g de sel ($\approx \frac{1}{2}$ c. à thé)
- 15 g de moutarde de Dijon (≈ 1 c. à soupe)
- 15 ml de vinaigre blanc **ou** le jus d'un $\frac{1}{2}$ citron
- 220-250 ml d'huile neutre (canola, arachide ou tournesol – éviter l'huile d'olive)
- **Préparer le récipient** : choisissez un verre haut et étroit, idéal pour le mixeur plongeant.
- **Ajouter la base** : cassez l'œuf entier dans le récipient. Ajoutez le sel, la moutarde et le vinaigre (ou jus de citron).
- **Mixer une première fois** pour homogénéiser la base.
- **Verser l'huile en filet** tout en gardant le mixeur au fond. Dès que l'émulsion commence, montez et descendez légèrement le mixeur.
- **Ajuster la texture** : avec 220 ml d'huile, la mayo est crémeuse et légèrement fluide ; avec 250 ml, elle est plus ferme et idéale pour les sandwiches.

Revision #2

Created 2026-04-27 14:03:05 UTC by Guigui

Updated 2026-04-28 07:42:08 UTC by Guigui