

Remarque :

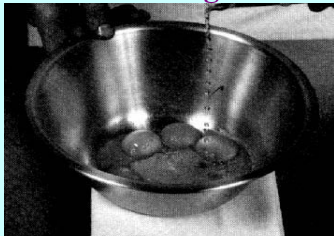
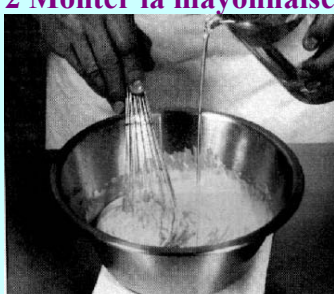
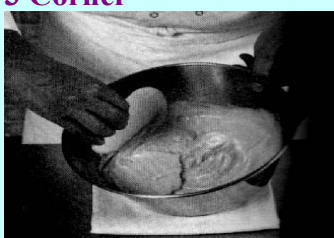
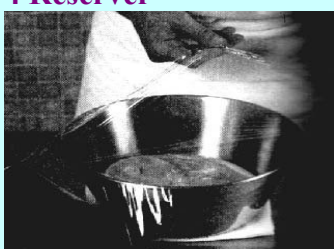
Sauce émulsionnée stable froide

Ingrédients :

☞ 1 L d'huile, ☞ 4-6 j d'œufs,
☞ 0.050 Kg de moutarde, ☞ Vinaigre PM, Sel, poivre.

Matériels :

☞ 1 calotte, ☞ 1 ramequin, ☞ 1 fouet

Étapes	Méthodes	Erreurs	Solutions
1 Réunir les ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Dans 1 calotte, réunir le sel, le poivre, la moutarde et le vinaigre. ☞ Fouetter 	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Coquille d'œuf dans les ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Clarifier les jaunes à l'aide d'un ramequin
2 Monter la mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Incorporer progressivement l'huile en fouettant énergiquement. ☞ Bien serrer en fin de montage. 	<ul style="list-style-type: none"> ☛ La sauce tourne ☛ Trop d'huile a été versée en une seule fois 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser des produits tempérés. ✓ Rajouter un peu d'eau froide ✓ Décanter l'huile du mélange tourné. Mélanger en rajoutant l'huile progressivement.
3 Corner 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Corner soigneusement les bords de la calotte. 	<ul style="list-style-type: none"> ☛ La mayonnaise s'oxyde. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ne jamais débarrasser une sauce mayonnaise dans un récipient en argent ou en aluminium.
4 Réserver 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Recouvrir la sauce mayonnaise d'un film plastique alimentaire et réserver la sauce au réfrigérateur. 	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Conserver les sauces plusieurs jours. ☛ La sauce tourne 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eliminer les sauces après chaque service ✓ Utiliser exclusivement de l'huile de tournesol.

Sauces dérivées :

☞ **Sauce Gribiche** : Montée à partir de jaunes d'œuf durs dans de la moutarde, garnie avec des cornichons, câpres, cerfeuil, persil, estragon, julienne courte de blancs d'œuf.

☞ **Sauce tartare** : Comme gribiche mais avec des jaunes d'œuf frais et des oignons ciselés

☞ **Aïoli** : Gousses d'ail pilées avec du sel fin, mélanger avec des jaunes d'œufs crus et monter à l'huile d'olive.