

Mayonnaise à l'ail ou « mon aïoli »



Je me sers de ma "mayonnaise irratable" comme base et faire d'autres variantes pour la fondue bressanne, la pierrade ou des petits légumes.

Elle est "irratable" car je mixe tout avec un oeuf entier et ce, quelque soit les différentes températures des ingrédients.

Ici en ajoutant de l'ail écrasé, on se rapproche un peu de l'aïoli du sud de France.

Ingrédients (ci-dessous pour une dose complète) :

- * 1 oeuf entier extra frais
- * 1 cuillère à soupe de moutarde
- * 10cl d'huile d'olive (la meilleure possible)
- * 25 à 40cl d'huile de tournesol
- * sel et poivre
- * 4 gousses d'ail
(ou seulement 2 si on n'utilise que la moitié de cette mayonnaise)



Préparation :

Dans le récipient haut mettre une bonne cuillère de moutarde.

Laver l'oeuf puis essuyer-le avec un papier essuie-tout avant de le casser dedans.

Ajouter une bonne dose de poivre et de sel.

Mette environ 10cl d'huile d'olive.

Puis, dans un premier temps, remplir jusqu'à la graduation "40cl" d'huile de tournesol (soit environ 20 à 25cl).

Plonger votre pied de mixer dedans et remonter-le doucement en l'actionnant.

Faire quelques montées-descentes mais cela doit rester rapide.

L'huile va progressivement être aspirée vers le fond.

Ajouter alors encore un peu d'huile de tournesol.

Refaire fonctionner votre mixer.

La mayonnaise est épaisse et homogène.

Verser dans un récipient.

En réserver la moitié pour une autre variante (voir ci-dessous).

Écraser l'ail et le mettre dans la moitié de la mayonnaise conservée.

Mélanger rapidement. Couvrir ou filmer et placer au frigo jusqu'à dégustation.

A conserver au frais et à consommer impérativement dans les 24h.

Astuces :

Attention à bien choisir vos ingrédients. Par exemple, cela ne fonctionne pas avec de l'huile "trop vieille", de la moutarde ancienne ou douce.

Moi j'utilise de l'huile d'olive vierge extra, 1ère pression à froid et de la moutarde basique fine et forte.

Si je peux, j'utilise un oeuf du jour.

Si vous n'avez pas de bol haut et fin qui va avec votre mixer plongeant, il faut absolument un récipient de ce genre type gros bocal...

Plus vous voulez une mayonnaise épaisse, plus il faudra ajouter de l'huile !

Pour avoir un goût prononcé, j'ai pris 1 gousse d'ail rose.

Pour faire cette recette pour une pierrade par exemple, j'utilise 1/2 dose de ma mayonnaise.

Avec l'autre moitié je fais d'autres variantes :

la tartare (échalote, cornichon, estragon, persil),

aux herbes (basilic, origan, thym),

la créole (piment, combava, curcuma),

la mousseline (chantilly),

du soleil (tomate séchée, poivron rouge).