

Mayonnaise créole



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 œuf entier et ce, quel que soit les différentes températures des ingrédients.

Ici avec le piment écrasé, le curcuma en poudre et les zestes de combava, on se rapproche des saveurs et de la chaleur de l'Ile de la Réunion.

Ingrédients (ci-dessous pour une dose complète) :

- * 1 œuf 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
- * 2 piments forts pilés (ou seulement 1 si on n'utilise que la moitié de cette mayonnaise)
- * zestes de combava (une 10aine de râpage pour une moitié de mayonnaise)
- * 1 cuillère à café de curcuma en poudre (ou 1/2 cuillère pour une 1/2 dose de mayonnaise)



Préparation :

Dans le récipient haut mettre une bonne cuillère de moutarde.

Laver l'œuf 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).

Piler le piment dans un mortier (faire attention à ne pas toucher avec ses doigts) et le mettre dans la moitié de la mayonnaise conservée.

Ajouter le curcuma en poudre.

Râper le combava (une dizaine d'aller-retour sur la râpe en évitant la partie blanche sous la peau).

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 œuf 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 épicé, vous pouvez mettre 2 piments ou plus selon votre goût.

On peut aussi ajouter ou remplacer certains ingrédients par du Tabasco, du curry, du cumin, de la coriandre...

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 :

#l'aïoli (ail)

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

aux herbes (basilic, origan, thym),

la mousseline (chantilly),

du soleil (tomate séchée, poivron rouge).