

Rattraper une mayonnaise ratée



5 min



Sauvetage express



Facile

Une mayonnaise « tranchée » (liquide, qui ne prend pas) se rattrape presque toujours. Le principe : repartir d'une base émulsifiante et y réincorporer la mayonnaise ratée petit à petit.

La méthode qui marche

1. Dans un bol propre, mettez 1 jaune d'œuf (ou 1 c. à café de moutarde) et 1 c. à café d'eau tiède.
2. Fouettez pour émulsionner.
3. Versez la mayonnaise ratée en un mince filet, sans cesser de fouetter.
4. La sauce reprend et épaissit au fur et à mesure.

Pourquoi elle a raté

- Ingrédients trop froids : sortez-les à l'avance.
- Huile versée trop vite : allez-y en filet.
- Trop d'huile pour un seul jaune : respectez les proportions.



L'astuce du chef : Astuce express : 1 cuillère d'eau très chaude fouettée dans la mayonnaise tranchée suffit souvent à la faire reprendre.