

LA MAYONNAISE...



Comment ne jamais rater ou bien même rattraper une mayonnaise ?

Aaahh ! La mayonnaise ... une star de la cuisine française !. Voilà une sauce très particulière de notre paysage culinaire français... qui a contribué à la renommée de notre cuisine à travers le monde.

D'ailleurs, 'Mayonnaise' ne se traduit pas, c'est le même mot dans toutes les langues.

La mayonnaise est une émulsion froide,... autant dire un truc impossible en théorie. Une émulsion, c'est un petit miracle puisque c'est un mélange d'huile et d'eau.. mais l'eau et l'huile, ça ne se mélange pas... Il faut donc une molécule particulière pour construire cette architecture : ces molécules sont appelées **tensio-actifs**. **Elles créent une tension entre l'huile et l'eau et proviennent du jaune d'œuf**. Lorsqu'on fouette la mayonnaise, on divise l'huile en gouttelettes, de toutes tailles. C'est ainsi une construction de ces gouttelettes qui fait monter la mayonnaise.

Il arrive que la mayonnaise retombe... Savez-vous pourquoi ? Et bien, c'est tout simplement **le rapport entre l'huile et l'eau qui n'est plus bon**. **L'huile est en quantité trop importante, il faut donc rajouter de l'eau... une petite cuillère suffit.**

D'ailleurs, pour ne jamais rater une mayonnaise, vous pouvez ajouter ces quelques gouttes d'eau dès le début .Enfin, savez-vous combien de litres de mayonnaise nous avons réussi à réaliser avec cette technique ?

Nous avons incorporé 24 litres d'huile pour un seul jaune d'œuf.. car nous n'avions plus de bouteille...

Petit lexique

- Tensio-actif : agent de solubilisation composé qui modifie la tension superficielle entre deux surfaces et permet de lier des éléments solubles et non solubles dans l'eau.