

LES SAUCES EMULSIONNEES STABLES FROIDES

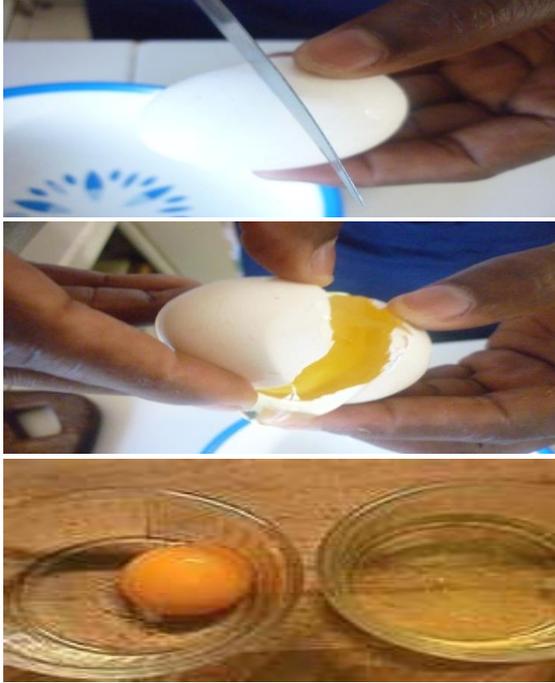
Les sauces émulsionnées stables froides sont la mayonnaise et ses dérivés.

LA SAUCE MAYONNAISE

- *Denrées et proportion pour réaliser une sauce mayonnaise*

Œuf 1 jaune
Huile ¼ de litre d' (25cl)
Sel Quantité utile
Poivre Quantité utile
Moutarde(facultative) 1 cuillère à café

- *Technique de réalisation de la sauce mayonnaise*

Étapes	Illustration
<p>1. Clarifier l'œuf en séparant le blanc du jaune :</p> <ul style="list-style-type: none">-Avec le dos du couteau casser légèrement le milieu de la coquille tout autour.-Ouvrir la coquille en deux parties et séparer le blanc du jaune en « transvasant » les contenus dans les demi- coquilles.	
<p>2. Mettre dans un saladier, les jaunes d'œufs avec la moutarde (facultative), le sel, le poivre et un peu de vinaigre ou de l'eau pour favoriser l'émulsion (phase aqueuse) et mélange à l'aide d'un fouet</p>	

<p>3. Ajouter l'huile doucement et par petite quantité au début en fouettant puis verser l'huile plus rapidement au fur et à mesure que sauce épaisse.</p> <p>4. Ajouter le reste du vinaigre pendant la réalisation de la sauce si nécessaire</p>	
<p>1. Présenter ou réserver au frais.</p>	

• *Conseils de rattrapage d'une mayonnaise tournée*

Causes d'échec	Solutions de rattrapage
Addition trop importante d'huile surtout au début	Remonter le mélange avec un peu d'eau
Surface de base trop importante du récipient	Recommencer l'émulsion dans un récipient de grandeur appropriée avec quelques gouttes d'eau
Denrées trop froides	Ajouter quelques gouttes d'eau tiède en fouettant
Quantité d'huile trop importante par rapport au jaune.	Enlever l'excès d'huile qui surnage. Reprendre l'émulsion avec un jaune d'œuf en y incorporant petit à petit la sauce tournée.

• *Recommandations pour réussir la mayonnaise*

- ✓ Choisir des œufs frais et bien propres
- ✓ Choisir un récipient à fond creux et aux dimensions appropriées pour réaliser la sauce mayonnaise.
- ✓ Nettoyer proprement le matériel
- ✓ Eviter les écarts de températures trop importants entre les denrées .
- ✓ Ajouter le sel toujours au début pour qu'il puisse se dissoudre et ne pas laisser de couche blanchâtre au-dessus.

SAUCES DERIVEES DE LA SAUCE MAYONNAISE

Sauce de base	Garnitures	Sauces dérivées	Utilisation
<p style="text-align: center;">SAUCE MAYONNAISE</p> 	<p>Fondue de tomate, brunoise de poivrons rouges</p>	<p>Sauce Andalouse</p> 	<p>-Terrine de poisson -Crustacés grillés -Poissons froids ou grillés -Etc.</p>
	<p>Ketchup, Cognac, Tabasco ou piment de Cayenne, sauce anglaise</p>	<p>Sauce cocktail</p> 	<p>-Cocktail de crustacés -Salades composées -Etc.</p>
	<p>Echalotes ciselées réduites au vin blanc, ciboulette ciselée, piment de Cayenne</p>	<p>Sauce Mousquetaire</p> 	<p>-Petits morceaux d'abats blancs frites -Salades composées à base de poisson ou de viande -Etc.</p>
	<p>Câpres, cornichons, oignons, persil, cerfeuil et estragon hachés</p>	<p>Sauce tartare</p> 	<p>-Poissons frits -Fritots -Salades composées -Etc.</p>
	<p>Pomme de terre cuite en robe des champs, épluchée, pilée dans un mortier avec de l'ail, jaune d'œuf, jus de citron et huile d'olive</p>	<p>Sauce aioli</p> 	<p>-Poisson grillé ou crustacés -Soupes de poissons -Etc</p>
	<p>Extrait de chlorophylle obtenu en chauffant doucement le jus de cerfeuil, de persil, d'épinard, de cresson,</p>	<p>Sauce verte</p> 	<p>-Poissons pochés froids -Œufs durs -Terrine de poisson -Etc.</p>

	d'estragon haché et fortement pressé.		
	Gelée blanche ajoutée lorsqu'elle commence à « figer »	Sauce mayonnaise collée	-Chauds-froids
			

La sauce mayonnaise et ses dérivés sont utilisés principalement pour accompagner les préparations froides à base de viandes, de poissons, de crustacés, d'œufs et de légumes ou de salades composées