



Autre

Mayonnaise 'maison' à l'ail soufflé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 ail (hele bol)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 jaunes d'oeuf
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
pincer sel
poivre noir
1 tasse de huile végétale

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez la partie supérieure du bulbe d'ail de telle sorte que les gousses soient visibles au-dessus.

Placez le bulbe d'ail sur un morceau de feuille d'aluminium et aspergez les gousses avec de l'huile d'olive. Enveloppez l'ail dans la feuille d'aluminium et placez-le dans le four préchauffé.

Cuisez l'ail dans le four durant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que les gousses deviennent molles et bien dorées. Sortez du four et laissez refroidir.

Retirez les gousses rôties du bulbe et écrasez-les en une pâte lisse.

Dans un plat mélangez les jaunes d'œuf, la moutarde de Dijon, le vinaigre de vin blanc, une pincée de sel et le poivre noir. Mélangez bien tous ces ingrédients. Ajoutez la pâte d'ail dans le plat et mélangez de nouveau jusqu'à ce que tout s'associe bien.

Commencez doucement, goutte par goutte, à ajouter l'huile végétale pendant que vous continuez à fouetter. C'est un processus important pour émulsionner la mayonnaise et atteindre la bonne consistance. Fouettez jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse et crémeuse.

Versez la mayonnaise dans un pot stérilisé avec couvercle. Conservez au frigo.

