

Facile a faire – MAYONNAISE MAISON DE BASE.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2014-04-26

Cette recette est très simple a faire et cette Mayonnaise est excellent tell quelle, et peut aussi être facilement transformé pour faire des Trempettes et vinaigrettes a SALADE délicieuses et facile a faire.

Voir la recette de Trempettes et de vinaigrette a SALADE pour plus de détails.

Cette recette vas produire juste un peut plus de 2 tasse de Mayonnaise.

Contrairement a d'autre recettes de Mayonnaise qui utilises beaucoup d'huile, cette recette est beaucoup plus de santé et est plus nourrissante avec beaucoup moins de gras, et donc moins de calories. Aussi la raison pour n'utiliser que des oeufs bien cuits est pour éliminer toute chances de contamination par la Bactérie Salmonelle. Cette Bactérie peut être présente dans les oeufs non cuits et aussi sur la surface des oeufs. Donc faites bien certain de lavé vos mains tout de suite après avoir manier les oeufs. Après que les oeufs seront bien cuits toutes les Bactéries seront détruites et elle ne poseront pus aucun danger. Donc cette mayonnaise en plus d'être de santé est aussi sécuritaire a manger pour les femmes en ceintes, les enfants et les gens âgés.

Temps de Préparation; 10 Minutes

Temps de Cuisson Totale; 15 Minutes

8 Étapes facile a suivre pour faire un Mayonnaise délicieuse et de Santé.

Étape-1 Utiliser 8 gros oeufs Brun, préférablement de poules qui sont libre de forager.

Placer les oeufs dans un pot de cuisson de 4 pintes et couvrir d'eau froide un pouce par dessus les oeufs. Amener a ébullition a gros bouillon puis fermer le couvert et fermer le feu et laisser le pot sur le rond pour 15 minutes.

Commencer a compter le temps seulement après que vous aurez fermer le rond et le couvert.

Maintenant n'oubliez surtout pas de laver vos mains avant de faire quoi que ce soit d'autre.

Après les 15 minutes écoulé, vider l'eau chaude er remplacer par de l'eau froide. Laisser refroidir pour environ 10 minutes avant de les écailler. Cette methode de cuire les Oeufs donneras des Oeufs plus blanc et plus facile a écailler, et les jaunes seront aussi plus facile a enlever des centres.

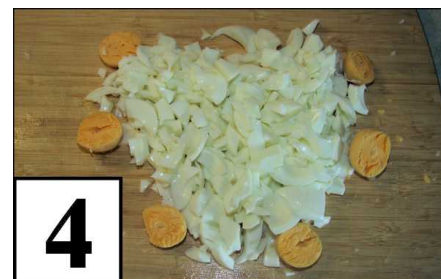
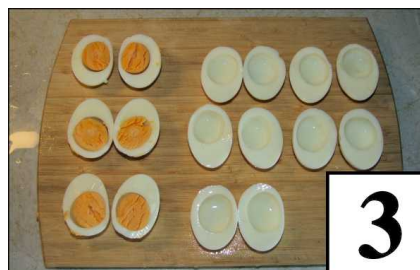
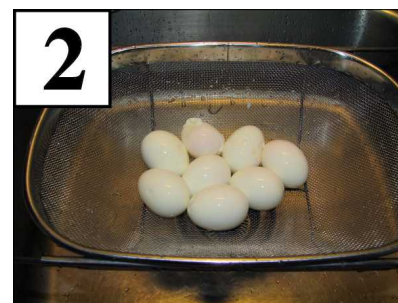
Étape-2 Écailler les Oeufs, videz l'eau et rincer les oeufs.

Étape-3 Couper tout les oeufs en deux et rejeter les jaunes de cinq des oeufs et garder tout les blanc d'oeufs. Donc ne garder que trois des jaunes et tout les blanc pour cette recette. La mayonnaise serais beaucoup trop riche avec plus de trois jaunes dans cette recette.

Etape-4 Coupez tout les blanc d'oeufs en petits morceaux mais pas les jaunes, ceci est inutile.

Étape-5 Placez les jaunes en premier dans le fond d'un plat ou un bol pour mélanger et tout les blanc en morceaux par dessus et couvrir les oeufs de 1/2 tasse de vinaigre blanc et bien mélanger.

Etape-6 Ajouter aux oeufs tout les épices ci bas.



Ne pas vider le vinaigre car il fait partis de cette recette.

- 1 C.A. Thé de Sucre Blanc.
- 1 ½ C.A. Thé de Sel.
- ½ C.A. Thé de Poudre d'ail.
- 1 Pincée de Moutarde Moulue.
- ¼ C.A. Thé de Sel D'oignon.
- ¼ C.A. Thé de Muscade Moulue.

Bien mélanger le tout avec une fourchette puis passer le tout au Melaxeur a vitesse moyenne pendant une minute.

Étape-7 Maintenant y ajouter 1/4 tasse d'huile d'arachide ou d'huile d'olive et malaxer pour un autre 2 minutes a vitesse moyenne et a vitesse plus haute. Vous devriez être capable de voir la mayonnaise monter des côté et de redescendre dans le centre, si elle ne bouge pas c'est que votre malaxeur est trop vite. Mélanger avec une cuillère puis baisser la vitesse et malaxer pour deux minutes. La mayonnaise devrais être maintenant très crémeuse, blanche et prête à manger.

Étape-8 Transféré la mayonnaise dans un plat étanche pour placer au frigidaire. La mayonnaise auras meilleur goût le lendemain et seras aussi plus épaisse. Donc il est préférable de faire cette recette un jour avant de la consommé.

N'oubliez pas qu'il n'y as pas de préservatif, donc il est préférable de la consommé en dedans d'une semaine de la date de préparation. Cette mayonnaise fait de très bonne vinaigrette pour salade et aussi de bonnes trempettes a s'en lécher les doigts.



BON APPÉTIT

