

sauce mayonnaise

Un classique dont il existe des dizaines de variantes. Faites à votre façon et ajouter le safran pour ajouter le safran :

faire infuser le safran dans une cuillère à soupe d'eau, 1/2h, puis ajouter l'infusion aux ingrédients avant de battre avec l'huile, ou quand la mayonnaise commence à prendre.
ou découper les 10 filaments en petits morceaux, avec ciseaux, couteau, ou roulette à découper les pizza. Puis les mélanger à la moutarde, ou aux blancs d'œufs si vous faites une mayonnaise en les utilisant (voir la suite), laisser infuser avant de monter la mayonnaise

un exemple classique pour un bol

1 jaune d'œuf
20gr de moutarde, une cuillère à soupe
25cl d'huile, ou moins ou plus, selon la quantité désirée. On dit qu'un œuf permet de faire plus de 20l de mayonnaise.
Sel et poivre
un peu de vinaigre ou de jus de citron

Préparation

Mélangez le jaune d'œuf et la moutarde puis assaisonnez avec le sel et le poivre, selon les habitudes et le goût, ajouter un peu de vinaigre (certains le mettent quand la mayonnaise est finie), ou le jus d'1/2 citron ou citron vert.
Tout en continuant de remuer, versez délicatement l'huile.

Pour finir assaisonnez à votre goût. Bien salé pour aller avec le céleri, moins pour les fruits de mer.

variantes

ajouter de l'ail, découpé finement et laisser au frais 1h avant de servir.
monter les blancs (après avoir laissé le safran infuser dedans) en neige ferme, en mélanger la moitié avec la mayonnaise classique, puis doucement incorporer le reste au mélange. Cette mayonnaise "légère", mousseline, s'accorde très bien avec de la ciboulette ciselée.

une astuce

faites un bon bol de mayonnaise
monter les blancs

- 1 réserver dans un bol une partie de la mayo classique, 1/3.
- 2 dans un autre bol faites la mayo "légère" au safran, avec une partie de la mayo classique et les blancs, 1/3.
- 3 dans un autre bol faites la mayo aillée ou avec la ciboulette, au safran ou non, et/ou les blancs, 1/3.

et voilà 3 sauces pour le prix d'une, pour accompagner des crustacées par exemple, ou juste du surimi à l'apéro, ou des frites, ou du rosbif ou du poulet froid, ou des beignets de crevettes ou de gambas, ou juste des crevettes cuites passées à l'eau bouillante bien salée 1 min pour les tiédir, ou des œufs durs,...

attention la mayonnaise est réputée pour ne pas se conserver, en restauration elle doit être consommée le jour même, ou jetée. A la maison, elle se garde une journée au frais, filmé (pas avec une caméra, avec du film alimentaire) à condition qu'elle ne soit pas restée au chaud sur la table trop longtemps. La mayo "légère" ne se gardera pas. On conseille parfois de laver les œufs avant de les casser, les bactéries qui peuvent contaminer la mayonnaise se trouvant souvent à la surface des coquilles, en particuliers les salmonelles.