



Do it Yourself

Recette : la mayonnaise maison inratable

Recette inratable pour faire sa mayonnaise maison. C'est rapide, facile, pas cher et anti-gaspi.



Faire sa mayonnaise maison : recette

On peut facilement faire sa mayonnaise maison. Il suffit de 5 minutes et de 4 ingrédients.

Quand on fait sa mayonnaise maison, on maîtrise sa composition (bon plan pour les allergiques ou ceux qui veulent [éviter les additifs](#) par exemple !). On peut aussi la préparer avec des ingrédients bio et locaux.

Enfin, elle coûte [moins cher que celle achetée en magasin](#) ! Et à la saison des barbecues, on peut s'en servir comme base pour préparer toutes sortes de sauces. Fini l'achat des « mix de 4 sauces » qui traînent dans le frigo et qu'on finit par jeter parce que personne n'en veut.

> [Découvrez 10 produits du commerce qu'on peut préparer maison](#)

Temps de préparation : 5 minutes

Prix : à partir de 2,1€/kilo en non bio. Compter 5 à 6 €/kg pour une recette entièrement

bio.

Ingrédients (pour 230g de mayonnaise)

- **1 œuf**
- **150 ml d'huile végétale**
On choisit plutôt une huile au goût neutre, comme de l'huile de tournesol, de maïs...
On peut aussi utiliser un mélange pour salade ou faire soi-même son mélange (par exemple 65 ml de tournesol + 30 ml de colza + 5 ml de maïs).
- **1 càs de moutarde**
On opte pour de la moutarde douce, de Dijon ou autre en fonction du goût recherché.
- **1 càs de jus de citron ou de vinaigre**

Matériel

- Un bocal en verre de récup'
On choisit un modèle à l'ouverture assez large pour y glisser le bras du mixer. On vérifie aussi que le couvercle est en bon état.
- Un mixer à soupe
- 2 cuillères

Recette

En vidéo :

1. Casser l'œuf dans le bocal. Si certaines recettes ne mettent que le jaune, ça fonctionne aussi très bien en mettant l'œuf entier.
2. Ajouter la moutarde.
3. Ajouter de l'huile (+/- en quantité équivalente à l'œuf + moutarde).
4. Plonger le mixer dans le bocal et commencer à mixer.
5. Tout en mixant, ajouter progressivement le reste de l'huile et le vinaigre.

La mayonnaise devrait prendre dans les secondes qui suivent le début du mixage.

On peut également verser l'huile « à l'œil » en contrôlant l'aspect de la mayonnaise et en s'arrêtant quand elle atteint la texture désirée.

Les astuces qui font la différence

La mayonnaise ne prend pas ? Pour faciliter la prise :

- on utilise plutôt des ingrédients tous à température ambiante ;
- on ajoute l'huile très progressivement.

Utilisation

On consomme la mayonnaise telle quelle ou on l'utilise comme base pour d'autres sauces ([voir variantes](#)).

Conservation

C'est une mayonnaise fraîche et sans conservateurs. On la garde donc impérativement au frigo. Elle s'y conserve plusieurs semaines.

Variantes

Mayonnaise

On peut faire varier :

- l'huile ou les huiles utilisées (en proportions, aromatisées aux herbes ou pas...)
- le vinaigre (blanc, de cidre...)
- la moutarde (de Dijon, douce, à l'ancienne...)

On peut également l'alléger avec un mélange 1/3 yaourt et 2/3 mayonnaise.

Sauces à base de mayonnaise

Au lieu d'acheter plein de sauces du commerce, on utilise sa mayonnaise maison comme base pour préparer de l'aïoli, de la cocktail ou de l'andalousaise maison et pas cher.

Aïoli

Le « vrai » aïoli est une sauce à base d'ail et d'huile d'olive. Par facilité, on peut aussi simplement mélanger un peu de mayonnaise (une tasse) avec une gousse d'ail écrasée (au presse-ail). ^[1] Le résultat est très convaincant et au moins aussi bon que les sauces du commerce. Ajuster la quantité d'ail et de mayo selon son goût.

Cocktail

La sauce cocktail est un mélange de mayonnaise, de ketchup, de concentré de tomates, de whisky, et de sauce Worcestershire en proportions variables selon les recettes.

Par exemple :

- 5 càs de mayonnaise
- 2 càs de ketchup
- 1 petite càs de concentré de tomate (facultatif)
- 1 càs soupe de whisky
- quelques gouttes de sauce Worcester

Andalouse

L'andalouse est, contrairement à ce que son nom indique, d'origine belge. Tout comme la sauce cocktail, c'est un mélange de mayonnaise et de concentré de tomate, mais plus épicé/relevé.

Pour préparer une sauce andalouse, on mélange :

- 1 càc de mayonnaise
- 2 càs de concentré de tomate ou du ketchup
- de la sauce pimentée (ou du piment frais) – en faible quantité, selon goût
- et diverses « épices » au choix (ail, échalote, anchois, câpres...)

Plus d'infos

- [10 produits du commerce qu'on peut fabriquer maison](#)

^[1] Le résultat sera dépendant de la taille des tasses qu'on a chez soi et de la taille des gousses d'ail... Une tasse tourne autour de 150-200ml.

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL: <https://www.ecoconso.be/node/4736>