

# Mayonnaise à l'huile de noix et moutarde à l'ancienne

[mpprecipe-recipe:7]

---

## Guacamole

Le guacamole, c'est génial. On peut en mettre un peu où on veut. Dans un sandwich pour remplacer la mayonnaise ou le beurre. A l'apéro, ça sert de dip autant pour les tortillas que les bâtons de légumes. En condiment, dans un burger. Vraiment ça va partout et c'est tellement bon. Ce petit goût rond, piquant et acidulé... Mmmmm !

**Pour 1 bol** : 2 avocats mûrs – 1 citron vert – 10 tiges de cive (à défaut, un bouquet de ciboulette) – 1 oignon nouveau – 1 à 2 cc d'épices chili – 2 tomates vertes – sel.

Dans un 1er temps, lavez, zestez le citron et prélevez son jus. Mettez de côté.

Emincez les tiges de cives ni trop finement, ni trop grossièrement. Mettez de côté. Emincez l'oignon nouveau très finement. On ne doit pas trop sentir les morceaux d'oignons.

Lavez, épépinez les tomates. Faites-en de petits cubes et mettez de côté.

Enfin, coupez les avocats en 2, retirez le noyau. Mettez les morceaux dans un bol assez grand. Versez le jus de citron (cela ne noircira pas) et à l'aide d'une fourchette, écrasez

les avocats pour en faire une purée pas trop lisse. Ajoutez ensuite le zeste, l'oignon, la cive et les tomates. Mélangez bien.

Mettez d'abord 1cc d'épice chili et du sel. Mélangez et goûtez. rectifiez l'assaisonnement au besoin. Et si vous l'aimez plus spicy, ajoutez encore de l'épice Chili.

Couvrez au contact avec du film alimentaire. Et servez bien frais avec du pain, des tortillas, des légumes, ... Ce que vous voulez ^^

---

## Mayonnaise sauce soja

Une bonne mayonnaise, il n'y a que ça de vrai. Mais manger toujours la même je dis non ! Alors pour lui donner du peps et des saveurs différentes, si on lui ajoutait de la sauce soja ?

**Pour 1 bol** : 1 jaune d'œuf – huile d'olive – huile végétal – sauce soja salée – 1CS de moutarde de Dijon – 1/2CS de vinaigre blanc.

Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce.

Dans un bol, placez le jaune d'œuf et la moutarde.

Ajoutez 2CS d'huile végétale. Commencez à fouetter.

Quand la mayonnaise commence à émulsionner versez en filet de l'huile végétale pour que la mayonnaise prenne de plus en plus.

La mayonnaise n'est pas tout à fait prise, utilisez alors l'huile d'olive pour terminer de monter la mayonnaise.

Une fois qu'elle est ferme tout en étant bien crémeuse, ajoutez le vinaigre (cela permet une meilleure conservation).

Enfin, ajoutez de la sauce soja pour assaisonner votre mayonnaise. La quantité dépendra de votre goût peu salé ou pas.

A manger avec des légumes crus à l'apéritif, de la viande froide, Tout ce qui vous fait plaisir !

---

## Sauce cive & basilic

C'est l'apéritif et vous arborez fièrement votre bol de tomates cerises. Mais on pourrait éviter la mayonnaise... Même si la recette de mamie est vraiment grandiose. Alors qui est le meilleur ami de la tomate. Le basilic !

**1 portion** : 1/2 yaourt grec – 1CS de crème fraîche épaisse – 1 cive (la partie verte d'un oignon nouveau) – 8/10 feuilles de basilic – 1CS de jus de citron – 1 pincée de sel.

Émincez la cive (la partie verte d'un oignon nouveau) et le basilic. Réservez.

Dans un bol, mélangez le yaourt avec la crème. Ajoutez la cive et le basilic. Mélangez.

Ajoutez le jus de citron, le sel. Re-mélangez. Réservez au frais avant de servir.

Cette sauce fonctionne aussi avec des champignons crus, des endives...

---

# Crème de marrons vanillée

Vous aimez les pâtes à tartiner ? Moi aussi ! Mais j'aime aussi beaucoup la crème de marrons. Voici donc une version tartinable pour cette crème tellement réconfortante en automne !

**Pour un gros pot** : 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

Ouvrez vos gousses et grattez-les. Placez-les dans une casserole avec la crème. Ajoutez les marrons et le sucre. Faites chauffer sans faire bouillir 10min. Coupez le feu et laissez infuser jusqu'à température ambiante.

Retirez les gousses et mixez les marrons et la crème au mixer plongeant (le blender n'est pas idéal). Laissez refroidir au froid.

---

# Nutella à la noix de coco

**Pour 1 pot** : 200g de pralinoise – 15g de chocolat noir – 150g de lait concentré sucré – 5cl de crème fraîche liquide entière – Noix de coco râpée.

Dans une casserole anti-adhésive faites fondre à feu doux ensemble : la pralinoise (coupée en morceaux), le chocolat noir (coupé en morceaux), la crème et le lait concentré. Remuez souvent à l'aide d'une maryse pour que le mélange devienne lisse et homogène.

Quand le tout est homogène laissez tiédir hors feu pendant

10min environ. Ajoutez la noix de coco râpée. Ajoutez-en jusqu'à obtenir une consistance qui vous plait et la goût aussi.

Versez le tout dans un pot hermétique (type pot à confiture propre et stérile. Ex : au lave vaisselle) et laissez-le refroidir complètement à température ambiante.

Ce nutella se garde facilement 2 semaines hors froid. Un peu plus longtemps si vous le mettez au frais. Attention aux grosses chaleur par contre...

---

## Citrons confits maison

**Pour 3 citrons confits** : 1 bocal à conserve d'1L – 4 citrons bio non traités – du gros sel – 1L d'eau minérale

Stérilisez votre conserve.

Prenez 1 citron et récupérez-en le jus. Ajoutez le à l'eau et faites bouillir.

Pendant ce temps, entaillez les 3 citrons restant (lavés). Remplissez l'entaille de gros sel.

Placez les citrons dans la conserve en évitant de toucher les parois avec vos doigts. Couvrez avec la saumure (l'eau et le citron bouilli). Fermez la conserve et attendez 1 mois avant de déguster vos citrons dans vos tajines préférés !

---

# Sauce à l'échalote

**Pour une saucière de 4/5 personnes** : 3 grosses échalotes – 20 g de beurre + 20g – 1 c. à soupe d'huile – 10 cl de vin rouge – 40 cl de bouillon de bœuf – 1CS de maïzena tamisée – Sel – Poivre

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec l'huile pour éviter qu'il brûle.

Coupez les échalotes en fines tranches et les faire colorer légèrement dans la casserole, y ajouter le vin et laisser cuire à feu doux pendant 2/3min.

Ensuite, y ajouter le bouillon chaud et la maïzena et le porter à ébullition. Après ébullition, laissez mijoter à feu doux pendant 15 min pour que le mélange réduise et ajustez l'assaisonnement.

Hors feu, terminez de monter votre sauce en ajoutant le beurre froid coupé en morceau à la sauce. Mélangez au fouet.

Il ne reste plus qu'à trouver la pièce de viande qui va avec cette sauce !

---

## Béchamel express

**Pour un gratin de 4 personnes** : 50cl de lait demi-écrémé (ou écrémé) – 50g de maïzéna – Sel – Poivre – Noix de muscade

Dans un peu du lait froid, délayez la maïzena. Dans une casserole, faites chauffer l'autre partie du lait. Quand le lait est chaud, ajoutez la maïzena délayée et remuez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Hors feu, ajoutez sel, poivre et noix de muscade à votre convenance.

Il ne reste plus qu'à trouver dans quel gratin ou préparation vous allez l'utiliser !

---

## Sauce au caramel beurre salé

Quoi de mieux qu'une sauce pour napper les glaces, les cakes, les yaourts ou tout ce qui vous fait envie ? Voici une recette simple de caramel qui va renverser vos desserts et vos gouters !

**Pour 250g de caramel**, il faut : 200g de sucre, 75ml d'eau, 50g de beurre salé (éviter avec les cristaux de sel, sauf si vous êtes breton que vous aimez sentir le sel craquer sous la dent), 150g de crème liquide à 30% légèrement tiède.

Dans une casserole anti-adhésive (de préférence) versez votre sucre et votre eau. Placez sur feu moyen et portez à ébullition. Le sucre va se dissoudre. Attendez que le sucre blondisse. Attention ça doit avoir une jolie couleur miel, pas noir ou brun foncé. Une fois, la bonne coloration atteinte, ajoutez le beurre en petit morceau (hors feu) et remuez pour faire fondre le beurre. Ajoutez la crème tiède au mélange et continuez de remuer pour que la sauce soit bien homogène. Si vous avez des blocs, remettez sur feu doux tout en remuant pour que ça fonde.

Laisser tiédir votre caramel dans la casserole avant de conserver dans un pot à confiture, une bouteille souple, etc. Maintenant le plus dur, c'est de ne pas en mettre partout !!

---

# La sauce qui change tout : Le Pesto

Pour environ 4 personnes :

- Un gros bouquet de basilic frais
- du parmesan frais pour le rapper (environ 75g)
- 100g de pignons de pain
- De l'huile d'olive de bonne qualité.

Mettez tous les ingrédients dans le mixer. Quand le pesto a une bonne consistance vous pouvez arrêter de mixer, sinon ajoutez un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Et pour réhausser le tout : 1CS de jus de citron et un peu de son zeste pour donner du peps !

---

## Vinaigre de vin aromatisé

Dans un petit vinaigrier, mettre 1 tomate confite, 3 tomates cerises coupées en 4 et deux brins d'origan frais. Remplir à niveau avec du vinaigre de vin rouge (fait maison ici) jusqu'à niveau. Laissez macérer au moins 2 semaines avant d'utiliser.

A vos salades !



Dans un petit vinaigrier, mettre 1 tomate confite, 3 tomates cerises coupées en 4 et deux brins d'origan frais. Remplir à niveau avec du vinaigre de vin rouge (fait maison ici) jusqu'à niveau. Laissez macérer au moins 2 semaines avant d'utiliser.

---

## Ma mayonnaise

### Ingrédients :

- un jaune d'œuf
- une cuillère à soupe de moutarde
- de l'huile de colza, d'olive et de noix de pécan
- sel/poivre
- un filet de jus de citron

Pour commencer, tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Il ne faut pas de choc thermique ! Dans un saladier, mettez la moutarde, le jaune d'œuf. Mélangez. Une

fois le mélange homogène ajoutez tout en fouettant (à la cuillère en bois ou au fouet – voire au batteur électrique -) de l'huile de colza. Le mélange doit épaissir rapidement.

Quand le mélange commence à être bien onctueux, ajoutez en filet un peu d'huile d'olive tout en fouettant. Attention à ne pas trop en mettre, le goût ne doit pas être trop prononcé. Enfin quand vous avez obtenu la consistance souhaitée, ajoutez une cuillère à soupe d'huile de noix de pécan. Cela rehausse le goût de la mayonnaise. Salez/poivrez à votre goût. Ajoutez un petit filet de citron pour la conservation\*.

Laissez 30min au frais avant de servir. Elle accompagnera légumes crus, viandes grillées, poissons froids et bien d'autres choses !

\*Toujours garder dans un pot hermétique.