

## SAUCES ET ASSAISONNEMENTS POUR SALADES

## Mayonnaise ordinaire

<i>2 jaunes d'œufs</i>	<i>3 tasses à 1 pinte d'huile</i>
<i>Jus d'un citron ou 2 cuillerées</i>	<i>Sel</i>
<i>à soupe de vinaigre fort</i>	

Faites refroidir l'huile et les œufs. Mettez les jaunes dans un bol et, le fouetteur d'une main et la carafe d'huile de l'autre, versez l'huile goutte à goutte, agitant au fur et à mesure qu'elle tombe et battant le mélange jusqu'au point d'épaississement. Une fois l'huile et les jaunes d'œufs incorporés et émulsionnés, il n'y a plus lieu de craindre que les ingrédients se séparent. Ensuite on peut ajouter l'huile, une petite cuillerée à la fois, en agitant toujours, jusqu'à ce que le mélange ait pris assez de consistance pour retarder l'opération du fouetteur; éclaircissez avec du jus de citron ou du vinaigre. Après, l'huile peut être incorporée plus rapidement, d'abord une cuillerée à soupe à la fois, ensuite un quart de tasse à la fois, jusqu'à l'absorption de toute la quantité d'huile, en diluant le mélange à mesure avec du jus de citron ou de vinaigre. Pour une mayonnaise de réserve, la sauce doit être assez ferme.

Si, au commencement de l'opération, après l'addition d'une demi-tasse d'huile, l'épaississement du mélange ne se produit pas, il est inutile de continuer à le battre. Prenez un bol propre, le fouetteur et un jaune d'œuf frais et recommencez, en ayant bien soin de verser l'huile goutte à goutte seulement. Alors le premier mélange peut être incorporé au nouveau, une cuillerée à la fois.

Rappelez-vous toujours, en préparant une mayonnaise de réserve, qu'il faut employer assez d'huile pour que la sauce s'affermisse, car on aura sans doute l'occasion de s'en servir pour des salades, comme celle aux crabes, etc., de consistance aqueuse, et le manque de fermeté de la mayonnaise nuit à l'attrait de la salade.

Il est mieux de préparer la mayonnaise le matin lorsqu'on a tout le temps voulu; elle a alors beaucoup moins tendance à tourner que lorsqu'elle est préparée à la hâte, dans la chaleur de la cuisine, à l'heure pressée du diner. Un jaune d'œuf battu lentement absorbe une chopine d'huile. Il faut, toutefois, consommer la mayonnaise assez rapidement, car elle ne tarde pas à prendre une apparence huileuse, à moins d'y incorporer plus de jaunes d'œufs ou moins d'huile. Une très faible quantité d'eau bouillante, ajoutée à la mayonnaise préparée à point, l'empêche de prendre une apparence huileuse; mettez une cuillerée à soupe pour chaque tasse d'huile, ou trois cuillerées à soupe