

C'est moi qui cuisine!

Mine de rien, cuisiner demande quelques notions de chimie!

Nous allons préparer une mayonnaise pour le prouver... Il te faut:



1 CUEILLÈRE À CAFÉ
DE JUS DE CITRON



Du POIVRE



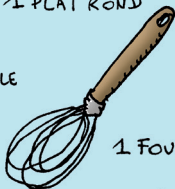
1/4 DE LITRE D'HUILE



1 PLAT ROND



Du SEL



1 FOUET



1 CUEILLÈRE À CAFÉ
DE MOUTARDE



1 JAUNE D'ŒUF



- 1/Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- 2/Dans le plat, mélange le jaune d'œuf et la moutarde jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 3/Incorpore quelques gouttes d'huile en tournant énergiquement, toujours dans le même sens, avec un fouet.
- 4/Ajoute le jus de citron.
- 5/Continue ensuite à verser l'huile petit à petit en tournant continuellement.
- 6/Lorsque la mayonnaise "prend", verse le reste d'huile en mélangeant.
- 7/Sale, poivre à ton goût.
Bon appétit!



Le jaune d'œuf est essentiellement composé d'eau, mais il contient aussi des lipides (c'est-à-dire des graisses) et des protéines. Lorsque, pour démarrer ta mayonnaise, tu mélanges l'œuf

avec l'huile, tu dois aller très vite de façon à ce que quelques gouttes d'huile pénètrent dans l'eau du jaune d'œuf et inversement. Mais si tu t'arrêtes, les deux vont à nouveau se séparer.



Pour que la mayonnaise prenne, il faut donc autre chose que de l'huile et de l'eau: il faut des éléments qui aiment à la fois l'huile (lipophiles) et l'eau (hydrophiles) pour faire le lien entre les deux. Les lipides contenus dans les jaunes d'œufs, mais aussi la moutarde, vont jouer ce rôle de liant. Ils entourent les gouttelettes d'huile par leur côté lipophile et ensuite les dispersent dans l'eau par leur partie hydrophile. On appelle cela une émulsion.

Et le citron, à quoi sert-il? C'est un acide qui va séparer encore plus les gouttelettes d'huile et rendre la mayonnaise plus stable.