



**PRINCIPE** Mayonnaise au blanc d'œuf, moulée et cuite au four à micro-ondes. Une émulsion où les gouttelettes de matières grasses sont stabilisées dans l'eau par des protéines. Elle forme une masse solide quand on la chauffe. On obtient une masse, du type des gels, où l'émulsion est piégée, et où les gouttelettes de matières grasses restent à l'état fondu si l'on consomme rapidement. À chaud, les arômes sont d'avantage perceptible.

**PRATIQUE** L'huile a été aromatisée par les langoustines et le safran. La mayonnaise est réalisée avec le blanc d'œuf. La chaleur donne une tenue à l'ensemble.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Langoustines	p	6
Huile d'olive	l	0,200
Blanc d'œuf	p	1
Carottes	kg	pm
Pois gourmands	kg	pm
Aneth	kg	pm
Safran	kg	pm

## TECHNIQUES DE RÉALISATION

- Faire sauter les langoustines
- Débarrasser
- Décortiquer
- Réserver la chair
- Préparer l'infusion d'huile et carcasses
- Passer au chinois
- Clarifier les œufs
- Saler et poivrer le blanc d'œuf
- Monter l'huile de langoustine sur le blanc d'œuf
- Ajouter le safran
- Dresser à la poche dans les verrines
- Cuire au four à micro-ondes
- Dresser
- Décorer