



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 Le roquefort aromatisé sert de phase grasse. Le blanc d'œuf participe à l'émulsion. La cuisson au four à micro-ondes permet d'obtenir une structure.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Roquefort	kg	0,150
Vin blanc	l	0,100
Blanc d'œuf	p	1
Mesclun	kg	pm
Ciboulette	b	pm
Huile d'olive	l	pm
Vinaigre	l	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Tronçonner la ciboulette
Préparer la vinaigrette
Détailler le roquefort
Mettre le vin blanc à bouillir
Ajouter le roquefort
Faire fondre dans le liquide
Clarifier l'œuf
Réserver le blanc et monter avec le roquefort fondu
Dresser en verrine
Cuire au four à micro-ondes
Démouler
Dresser
Décorer