Ecrit par Echo du Mardi le 21 juin 2025

La recette de mayonnaise du chef Joannes Richard





Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de mayonnaise à l'ail rôti.

Ingrédients pour 6 personnes :
– 40 g d'ail frais
– 1 bouquet garni
– 10 g de beurre
– 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
– 1 jaune d'œuf
– 1 cuillère à café de moutarde
– 1 cuillère à café de vinaigre de cidre
– 200 ml d'huile de pépins de raisin
– Sel et poivre

Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 21 juin 2025

L'ail rôti :
Placer les gousses d'ail, le bouquet garni, le beurre et l'huile d'olive dans un plat. Assaisonner avec du sel et du poivre.
Enfourner le tout pour environ 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Pour vérifier la cuisson de l'ail, le piquer avec un couteau. Si le couteau pénètre et ressort facilement, l'ail est cuit.
Dès la sortie du four, éplucher l'ail et l'écraser à l'aide d'une fourchette.

La mayonnaise :
Dans un saladier ou un cul de poule, mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre de cidre, du sel et du poivre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet.
Incorporer l'huile de pépins de raisin en mince filet tout en fouettant sans s'arrêter. Si la mayonnaise est trop liquide, ajouter un peu plus d'huile pour l'épaissir. Une fois que la texture est bien ferme, réserver.
Ajouter l'ail refroidi à la mayonnaise à l'aide d'une maryse et bien mélanger.
Utiliser la mayonnaise à l'ail rôti sans attendre.


DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !