

La vinaigrette : est-ce un mélange impossible ?



Doit-on respecter un ordre pour mélanger
les ingrédients d'une sauce vinaigrette ?



- du vinaigre
- de la moutarde
- du sel
- de l'huile
- 3 cuillères à café
- 3 verres

2 La manipulation

À chaque fois que tu ajoutes un nouveau produit dans un verre, mélange bien avec la cuiller.

1 Dans un verre, verse 1 cuiller de vinaigre, 1 cuiller d'huile, 1 cuiller de moutarde, puis 1 pincée de sel.



2 Dans le deuxième verre, mélange 1 cuiller de vinaigre, 1 pincée de sel puis 1 cuiller de moutarde. Fais couler un petit filet d'huile tout en mélangeant énergiquement.

3 Dans le troisième verre, verse 1 cuiller d'huile, 1 cuiller de vinaigre, puis 1 pincée de sel.



Quelle vinaigrette apparaît la mieux mélangée ?

3 L'explication

Dans la première vinaigrette, il y a des bulles de vinaigre dans l'huile et on peut voir des petits grains de sel qui ne se sont pas dissous. Dans la deuxième, on obtient une belle sauce sans bulles ni grains de sel visibles. Dans la troisième, l'huile et le vinaigre ne restent pas mélangés.



Le vinaigre et l'huile ne peuvent pas se mélanger entre eux s'ils ne sont pas aidés par la moutarde, qui s'accroche à l'un et à l'autre. C'est donc la moutarde qui permet de lier l'huile au vinaigre. Le sel se dissout bien dans le vinaigre, mais pas dans l'huile.

Pour obtenir un mélange réussi, il faut donc suivre la deuxième recette.

4 L'application

En cuisine, il faut souvent mélanger deux ingrédients qui se repoussent naturellement. On emploie alors des substances qui vont les « accrocher » ensemble. Dans l'industrie alimentaire, on utilise des substances composées de micro-organismes (êtres vivants microscopiques) comme la gomme xanthane, découverte en 1945. Cette gomme permet à l'eau et aux graisses contenues dans une sauce et liées grâce à du jaune d'œuf de ne pas se séparer lorsque le pot est ouvert et qu'on réchauffe la sauce.

