



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Vinaigres de l'huilerie Beaujolaise





Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Table des Matières

Vinaigre de mangue de l’Huilerie Beaujolaise	3
Vinaigre de coing de l’Huilerie Beaujolaise	6
Vinaigre de framboise de l’Huilerie Beaujolaise	8
Vinaigre de citron de l’Huilerie Beaujolaise	10
Vinaigre de miel de l’Huilerie Beaujolaise.....	11
Condiment aigre-doux de datte de l’Huilerie Beaujolaise	12
Vinaigre de cidre de l’Huilerie Beaujolaise.....	13
Vinaigre de myrtilles de l’Huilerie Beaujolaise.....	14
Aigre-doux de fraises de l’Huilerie Beaujolaise.....	14



Vinaigre de mangue de l'Huilerie Beaujolaise



Ce superbe vinaigre de mangue de l'Huilerie Beaujolaise est obtenu par fermentation de véritable jus de mangue. Ultra-doux, il va vous éblouir par sa fraîcheur et sa finesse.

Contrairement à de nombreux vinaigres de fruit qui sont le résultat d'un mélange de vinaigre, de jus, de sucre et bien souvent d'arômes ajoutés, la méthode de fabrication artisanale de l'Huilerie Beaujolaise vous assure un vinaigre d'une qualité remarquable. Son acidité ne dépasse pas 6°.

Son utilisation :

Un vinaigre de mangue exceptionnel, fruité et acidulé, que vous pourrez associer à de multiples préparations, notamment dans un taboulé maison, avec les crustacés, un magret de canard, les poissons et les viandes blanches, les salades de fruits, dans les sauces, les crudités (carottes, choux blanc),...

La suggestion :

Dans une verrine, disposez un tartare de saumon cru, nappez de ce succulent vinaigre de mangue de l'Huilerie Beaujolaise, ajoutez des pignons de pin grillés et assaisonnez. Surmontez-le tout de fromage frais parfumé d'aneth fraîche. Délicieux !



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Les recettes :

Salade de riz atypique aux zestes de citron de chine et vinaigre de mangue

Ingrédients:

200g de riz thaï cuit
100g de maïs
1 carotte crue, pelée et découpée en rondelles
100g de thon au naturel, égoutté
3 ou 4 petits citrons de Chine ou des kumquats
1 tomate lavée, coupée en petits dés
ciboulette ciselée
3 cuil. à soupe de vinaigre de mangue
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel & poivre



Laver et couper en 2 les citrons de Chine, les épépiner et presser le jus et le réserver. Ciseler la peau et réserver. Dans un grand saladier, mélanger tous les ingrédients et assaisonner à votre convenance. Ajouter le vinaigre, l'huile et le jus des citrons de chine. Ajustez l'assaisonnement. Servir accompagné de grillades, un vrai délice! Peut-être préparée la veille pour le lendemain.

Tartare de Saint Jacques aux fruits de la passion, vinaigre de mangue et baies roses

Ingrédients (pour 1 personne) :

5 saint jacques coupées en lamelles avec un bon couteau
la pulpe et le jus de 2 fruits de la passion
1 CS de vinaigre à la mangue (ou de citron à défaut)
1 CS d'huile d'olive
quelques baies roses
sel
poivre



Présentez les lamelles sur une assiette. Mettez par dessus le vinaigre, puis l'huile, les fruits de la passion, le sel et le poivre, et enfin les baies. Laissez reposer 15 min au frais.

Vous pouvez servir avec un peu de salade et de tomates confites, même du basilic.



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Filets de Rougets déglacés au vinaigre de Mangue

Ingrédients :

3 petits rougets levés en filets
1 échalote
un peu d'huile d'olive
une grosse cuillère à soupe de vinaigre de mangue



Dans une poêle faites revenir l'échalote avec l'huile d'olive très légèrement. Placer les filets, la peau au dessus. Laisser 2 mm ou plus en fonction de l'épaisseur. Retourner et laisser colorer la peau 2mm. Retirer les filets et verser le vinaigre dans la poêle encore chaude et mélanger avec l'échalote.

Un riz simple sera parfait en accompagnement.

Dressage:

Placer un cercle de riz et mettre les filets par dessus. Attention avec le poids ça peut s'écrouler. Ajouter sur le dessus le jus de déglçage, puis déguster.



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Vinaigre de coing de l'Huilerie Beaujolaise



Crudités, déglacage, pâtisserie ... Ce vinaigre doux et gourmand vous surprendra !

L'huilerie Beaujolaise sélectionne les meilleurs vinaigres. Le vinaigre de coing est un vinaigre fabriqué à partir des fruits, mûrs et fermentés. C'est un vinaigre doux dont l'acidité ne dépasse pas 5 °.

Son utilisation :

En salé comme en sucré ce vinaigre trouvera sa place dans votre cuisine. Sauces, assaisonnement de crudités, déglacages, pâtisserie, ses utilisations sont infinies ! Il fera merveilles dans vos marinades et chutneys.

La suggestion :

Idéal pour accompagner un foie gras pour vos fêtes : quelques gouttes suffisent sur un lit de salade (roquette ou iceberg) pour mettre en valeur une belle tranche de foie gras !

La vinaigrette :

Huile de noisette, vinaigre de coing, cannelle, échalote avec une salade d'automne, de champignons, landaise ...

Les recettes :

Salade printanière aux herbes et fleurs du jardin (Chef Jean Brouilly)

Ingrédients : pour 4 pers.

1 feuille de chêne, 1 botte de roquette, 1 botte de cresson, 1 batavia blonde et 1 batavia brune, 1 aubergine

3 pommes de terre Charlotte,

1 tomate Roma

Herbes : sauge, origan, fenouil, persil, cerfeuil, estragon, pousses d'oignon blanc

Fleurs : roses en julienne, pétales de primevère, pâquerettes, violette

Huile vierge de noisette

Huile d'olive vierge extra

vinaigre de coing

1 càs de vinaigre de miel ou de miel



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Préparer l'aubergine coupée en tranches d'1/2 cm dans le sens de la longueur. Poêler avec un filet d'huile d'olive et le vinaigre de miel. Bien colorer de chaque côté. Réserver sur du papier absorbant.

Couper les pommes de terre en tranches fines. Poêler à l'huile d'olive et bien faire dorer. Assaisonner le mélange de salades avec du vinaigre de coing et de l'huile d'olive vierge extra. Dresser en dôme dans l'assiette, placer harmonieusement l'aubergine, ajouter les pommes de terre bien chaudes, poser sur le devant de l'assiette un quart de tomate Roma. Décorer avec les pousses d'oignon blancs, herbes et fleurs.

Avant de servir, ajouter un petit filet d'huile vierge de noisette.

Aiguillettes de canard au coing (cuisine.notrefamille.com)

Ingrédients :

- 6 aiguillettes de canard
- 3 c. à soupe de vinaigre de coing
- 1 c. à soupe de confiture de coing
- tranches de melon coupées très fines
- sel et poivre



Faites revenir à la poêle les aiguillettes de canard 3 minutes, Déglacez au vinaigre de coing, réduire à feu vif.

Ajoutez la confiture de coing..... et les tranches de melon juste pour colorer....

Servez très chaud.



Vinaigre de framboise de l'Huilerie Beaujolaise



Un vinaigre exceptionnel issu d'un véritable jus de framboise !

Le vinaigre de framboise sélectionné par l'Huilerie Beaujolaise est un produit exceptionnel. Il ne s'agit pas d'un vinaigre aromatisé à la framboise mais véritablement d'un vinaigre issu d'un vrai jus de framboise.

Son utilisation :

Le vinaigre de framboise est un vinaigre doux, au goût très prononcé, qui s'utilise en quelques touches sur vos crudités, vos fromages de chèvre, en déglacage des foies ou en pâtisserie sur un dessert (fraises, framboises, melons murs à point mixés avec cannelle et gingembre). Vous serez surpris par son odeur marquée et très agréable de framboise, et son goût étonnant d'un mariage plus que réussi entre l'acidité vinaigrée et le goût fruité et sucré de la framboise.

La suggestion :

Le vinaigre de framboise est délicieux avec les salades gourmandes composées de crustacés, crudités, asperges, artichauts, etc., mais aussi et surtout dans les sauces de viande rouge, principalement de gibier, auxquelles il confère des saveurs inédites.

Les recettes :

Salade de coings au miel, vinaigre de framboise et à la chicorée amère

Pour 2 personnes :

1 beau coing, 1/2 chicorée rouge, miel de forêt

Vinaigre balsamique, vinaigre de framboise, poivre du moulin, huile d'olive

Eplucher, retirer le cœur et râper le coing avec une râpe à carottes. Le faire revenir 5 minutes à feu moyen dans 2 cs d'huile d'olive.

Dans une petite casserole, faire fondre à feu doux 2cs de miel avec 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique. Déglacer les coings avec 5 cuillères à soupe de cette sauce. Poivrer



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

généreusement.

Ajouter à la sauce 4 cuillerées à soupe de vinaigre de framboise.

Laver et tailler la chicorée en fines lanières. La disposer sur des assiettes avec le coing et l'assaisonner avec la sauce au vinaigre de framboise.

Pintadeau au vinaigre de framboises

Une recette originale et savoureuse.

Pour 2 personne(s)

- 1 pintadeau
- 4 framboises pour la décoration
- 1 barde de lard
- 60g de beurre
- 30 cl de vinaigre de framboise de l'Huilerie Beaujolaise
- 30 cl d'Armagnac
- 2 c. à s de crème fraîche
- 50g de sucre glace
- 150g de mâches

Saler et poivrer l'intérieur, brider, barder le pintadeau. Assaisonner l'extérieur.

Dans une cocotte à feu vif fondre le beurre, dorer, baisser le feu, couvrir et cuire 30 minutes. Flamber à l'armagnac et continuer la cuisson 30 minutes.

Dans un plat de service préchauffé enlever la barde et déposer le pintadeau.

Déglacer la grande cocotte avec le vinaigre de framboise, réduire, ajouter la crème fraîche et incorporer 2 noisettes de beurre.

Napper le pintadeau, décorer avec des petits bouquets de mâches entre les 4 framboises.



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Vinaigre de citron de l'Huilerie Beaujolaise



Ce superbe vinaigre de citron est obtenu par fermentation de véritable jus de citron kalamansi.

Le citron kalamansi (ou calamondin) est un agrume produit dans le sud est de l'Asie, principalement aux Phillipines. Il est très petit et ressemble à un citron vert dont la couleur de la chair tire vers l'orange. Son goût se situe à mi-chemin entre la clémentine et le citron vert. Contrairement à de nombreux vinaigres de fruit qui sont le résultat d'un mélange de vinaigre, de jus, de sucre et bien souvent d'arômes ajoutés, la méthode de fabrication artisanale de l'Huilerie Beaujolaise vous assure un vinaigre d'une qualité remarquable.

Son utilisation :

Un vinaigre de citron unique que vous pourrez associer à de multiples préparations, notamment en salade, en taboulé, avec les crustacés et la sauce des poissons, du poulet ou du porc, marinade d'olives, salade de carottes

La suggestion :

Sublime dans un caramel au beurre pour accompagner des poires cuites.

La recette :

Émincé de fenouil au vinaigre de citron et coriandre



Ingrédients

- Deux petits bulbes de fenouil
- 1 cs d'huile d'olive bien parfumée
- 1 cs de vinaigre de citron
- 1 branche de coriandre fraîche ou une cuiller à café de coriandre surgelée

Lavez vos bulbes de fenouil.

Coupez vos fenouils en deux dans le sens de la longueur et émincez-les le plus finement possible (si vous avez une mandoline, utilisez-la !).

Déposez l'émincé dans un bol, ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre et la coriandre. Mélangez. Servez de suite ! Idéal avec un plat relevé ou un poisson par exemple ...



Vinaigre de miel de l'Huilerie Beaujolaise



Contrairement à de nombreux vinaigres qui sont le résultat d'un mélange de vinaigre d'alcool blanc, de miel et bien souvent d'arômes ajoutés, la méthode de fabrication traditionnelle de l'Huilerie Beaujolaise vous assure un vinaigre d'une qualité remarquable, issu d'une véritable fermentation.

Le résultat : un produit divin extrêmement doux qui chiffre à peine 5% d'acidité. En termes de comparaison, un bon balsamique chiffre en moyenne 6% d'acidité.

Son utilisation :

Ce vinaigre de miel, par sa douceur, se marie à quasiment à toutes les préparations qu'elles soient salées ou sucrées. Crudités (carottes, courgettes, soja,...) sauces, déglçage (volailles, porc, veau, crevettes,...) desserts (pommes et poires au four, tartes, pêches caramélisées,...), sauté de légumes,...

La recette :

Courgettes marinées

- courgettes
- huile d'olive
- ail
- sel poivre
- romarin ou estragon
- vinaigre de miel

Peler les courgettes. Les couper en rondelles ou demi-rondelles selon la taille de la courgette. Enlever les graines si nécessaire.

Les tranches doivent être régulières et assez fines.

Les faire revenir dans l'huile d'olive, sans les faire cuire.

Dans un plat profond, alterner une couche de courgettes, du sel, du poivre, de l'ail écrasé, du romarin ou de l'estragon effeuillé.

Dans la poêle qui a servi à faire revenir les courgettes, ajouter du vinaigre de miel. Faire chauffer.

Recouvrir les courgettes de ce jus. Laisser mariner au moins une nuit au frais, pour servir bien froid.



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Condiment aigre-doux de datte de l'Huilerie Beaujolaise



Le condiment de datte s'associe avec bonheur au magret de canard.

Les recettes :

Les oignons confits au vinaigre de dattes

Ingrédients

- 6 gros oignons
- 1 cuiller à soupe d'huile
- 1 cuiller à soupe de miel
- 1 cuiller à soupe de vinaigre aux dattes

Peler et émincer finement les oignons dans une casserole, les faire blondir dans l'huile à feu très doux pendant quelques minutes en tournant régulièrement ajouter le miel et le vinaigre remuer en douceur pendant 20 mn jusqu'à obtenir une belle couleur verser chaud dans des pots stérilisés attendre qu'ils refroidissent pour les conserver au réfrigérateur.

Vinaigrette douce à la moutarde ancienne pour accompagner une viande, un poisson, du foie gras, une salade.

Ingrédients :

- 2 grosses cuillères de moutarde ancienne
- 1 petite cuillère de confiture (mirabelle, fraise, abricot... ce que vous avez sous la main)
- 1 rasade de vinaigre de dattes
- le double d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel

Mettre au fond du saladier la moutarde, le sel et la confiture. Mélanger en ajoutant un peu de vinaigre afin que le mélange devienne liquide. Terminer en ajoutant l'huile.

Bien mélanger.



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Vinaigre de cidre de l'Huilerie Beaujolaise



Doux et très concentré, ce vinaigre de cidre de pomme est destiné à la grande gastronomie.

Son utilisation :

A utiliser dans des salades, dans le jus des viandes au four, ainsi que pour rehausser le court-bouillon d'un poisson.

Son intérêt cosmétique : (source : bloc.com)

- Pour tonifier votre visage et assainir votre peau

Mélangez quelques gouttes de vinaigre de cidre à une eau faiblement minéralisée. Imbibez un coton et passez-le doucement sur votre visage.

- Pour avoir des cheveux brillants

Diluez deux cuillères à soupe de vinaigre de cidre dans la dernière eau de rinçage, après votre shampoing.

La recette : (source : Les Foodies)

Salade de chèvre chaud au sirop de Liège



Ingrédients (4 personnes):

- 12 tranches de baguette de la veille
- 12 chèvres frais
- 1 salade verte
- herbes de Provence
- 1 grosse cuillère à soupe de sirop de Liège
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation:

Disposer un lit de salade sur 4 assiettes. Déposer les tranches de pain sur une plaque à four. Préchauffer le four "position grill". Mettre un chèvre frais sur chaque tranche de pain et parsemer d'herbes de Provence. Enfourner pour 5mn environ, jusqu'à ce que les chèvres dorent et ramollissent, et que les toasts grillent un peu. Dans un bol, mélanger le sirop de Liège, le vinaigre, la moutarde, l'huile, le sel et le poivre. Arroser de cette vinaigrette chaque assiette de salade puis déposer les toasts de chèvre.



Les recettes sélectionnées par les Plaisirs du Cellier

Vinaigre de myrtilles de l’Huilerie Beaujolaise



Ingrédients : vinaigre de myrtille issu d’un vin de myrtille, concentré de myrtille.

Ce vinaigre doux au goût très prononcé s’utilise dans les sauces de viande, pour viandes blanches, magret de canard, pour déglacer les foies de volaille et pour les desserts de fruits rouges...

Aigre-doux de fraises de l’Huilerie Beaujolaise



Ingrédients : vinaigre de fraise issu d’un vin de fraise, concentré de fraise

Ce vinaigre au goût très prononcé s’utilise dans les sauces de viande, pour viandes blanches, magret de canard, pour déglacer les foies de volaille et pour les desserts de fruits rouges...