



Les huiles et vinaigres de l'Huilerie Beaujolaise

VINAIGRES DE FRUITS

Vinaigre de cerise :

Il se mariera parfaitement avec vos **salades vertes** et **salades de fruits**, plats à base de **fromage** ou de **viande blanche**. Il conviendra également à la **préparation de sauces pour plats salés ou sucrés**.

Vinaigre de cidre :

A utiliser dans les **salades**, le jus des **viandes au four**, pour rehausser le **court-bouillon d'un poisson**. Excellent dans une **salade de chèvre chaud au sirop de Liège**.

Vinaigre de citron :

Provenant du citron kalamansi (sud-est de l'Asie, Philippines). Son goût se situe à mi-chemin entre la clémentine et le citron vert. Il convient notamment en **salade**, en **taboulé**, avec des crustacés, de la **sauce de poissons**, du **poulet**, du **porc**, une **marinade d'olives** ou une **salade de carottes**. Sublime dans un **caramel au beurre pour accompagner des poires cuites**.

Vinaigre de coing :

Vinaigre doux, il peut être utilisé en salé comme en sucré. Sauces, assaisonnement de crudités, déglacages, pâtisserie, ... Très bien pour les **marinades** et les **chutneys**. Quelques gouttes sur de la roquette en accompagnement d'un morceau de **foie gras**.

Vinaigrette avec de **l'huile de noisette**, de la cannelle, une échalote sur une salade d'automne, de champignons ou landaise.

Condiment aigre-doux de datte :

S'associe avec bonheur avec un **magret de canard**. Il peut aisément remplacer le vinaigre balsamique. Il apporte plus de finesse. Il convient très bien pour une **vinaigrette douce à la moutarde à l'ancienne** que vous pourrez servir avec une viande, un poisson, du **foie gras** ou une salade.

Vinaigre de fraise :

En quelques touches sur vos **crudités**, ainsi que, légèrement réduit, avec vos **salades de fruits rouges et desserts**. Il s'utilise aussi en **pâtisserie** et **chocolaterie**.

Vinaigre de framboise :

Véritablement issu d'un vrai jus de framboise, ce vinaigre est très parfumé. Il a un goût très prononcé et s'utilise en **quelques touches sur vos crudités**, vos **fromages de chèvre**, en **déglacage des foies**, en **pâtisserie**, sur un dessert. Très agréable avec un **pintadeau**.

Vinaigre de mangue :

Vinaigre ultra-doux, frais et fin. Fruité et acidulé, il convient parfaitement pour un **taboulé**, des crustacés, un **magret de canard**, les poissons, les **viandes blanches**, les **salades de fruits**, les sauces et les crudités (carottes, choux blancs, ...) Idéal pour un tartare de saumon cru.

Vinaigre de miel :

Par sa douceur, ce vinaigre se marie à **quasiment toutes les préparations, salées ou sucrées**. Crudités (carottes, courgettes, soja, ...) sauces, déglacage (volailles, porc, veau, crevettes, ...) desserts (pomme et poire au four, tartes, pêches caramélisées, ...), **sauté de légumes**.

Les Plaisirs du Cellier

Nicole & Philippe Robin - Rue Verdaille 10 – 6142 Leernes - 0474/85 00 23

lesplaisirsducellier@gmail.com - www.lesplaisirsducellier.com



Les huiles et vinaigres de l'Huilerie Beaujolaise

Vinaigre de myrtille :

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...

HUILES VIERGES DE FRUITS ET DE GRAINES

Huile de cacahuète grillée :

Surprenante par son parfum de cacahuète corsé, elle se marie avec les salades, tomates, purées et de nombreuses recettes à base de fromage. L'huile de cacahuète est douce et équilibrée. Sans agressivité, elle s'adapte facilement à la cuisine, que ce soit en assaisonnement ou en friture légère. Utilisez-la pure pour un goût prononcé ou associée à une huile neutre pour un arôme plus discret. Elle relève viandes grillées, légumes ou crudités. Elle convient tout à fait à la cuisine au wok.

Huile de noisette :

Elle accompagne toutes les salades de son goût suave et légèrement parfumé. En filet sur tous les féculents, pâtes, pâtisseries.

Huile de noix :

Il n'est pas utile de faire l'éloge de cette huile exceptionnelle, sa richesse en acides gras insaturés la destine particulièrement à ceux qui souffrent d'hypercholestérolémie. Son gout corsé la marie à merveille avec des crudités amères (salade d'endives, chicorées, pissenlits) mais peut également assaisonner les féculents tels que pommes de terre, haricots secs, lentilles...

Huile de noix de pécan :

Huile au parfum prononcé entre la noix et l'amande. Cette huile convient pour l'accompagnement de riz (blanc ou sauvage), de saumon, pâtisserie, ou pour parfumer l'agneau, avec des préparations à base de maïs (polenta, tortilla, ...). Avec un fromage sec, des champignons, des ris de veau ou une salade d'agrumes.

Huile de pistache :

Dans les vinaigrettes de salades vertes, de haricots verts, de lentilles ou d'endives avec un bon condiment de datte. Parfaite dans la sauce wasabi. Dans les sauces pour poissons tels que le saumon, la truite, les marinades de crustacés. Sauces de canard et de volailles. Dans un tajine d'agneau, avec un avocat, de la betterave rouge. Avec de la pomme ou de la poire crues. Dans une pâte à gâteau, mélangée au beurre fondu. Elle a une jolie couleur verte.

Huile de sésame toasté :

Quelques gouttes de cette huile suffisent pour donner à vos salades, toutes crudités ou pâtisseries une pointe orientale.

Huile aux cèpes :

Préparation culinaire à base d'huile d'olive aux cèpes élaborée par macération et pression mécanique au Moulin sans ajout d'aucun arôme, recette originale de Régis et Jacques Marcon.

Retrouvez dans cette huile les saveurs naturelles du cèpe pour accompagner fricassées, poissons et crudités...

Les Plaisirs du Cellier

Nicole & Philippe Robin - Rue Verdaille 10 – 6142 Leernes - 0474/85 00 23

lesplaisirsducellier@gmail.com - www.lesplaisirsducellier.com