

# DES VINAIGRES À TOUTES LES SAUCES

**ACCORDS** Les huiles aromatisées, on connaît. Mais on ignore parfois que le vinaigre aussi se décline sur tous les tons.

**A**vec l'été qui semble (enfin!) daigner s'installer, et avec lui le soleil et des températures plus de saison, l'envie de déguster des recettes plus rafraîchissantes se fait sentir. Légumes grillés, salades, crudité, viandes froides et fromages frais vont s'installer petit à petit dans nos paniers de pique-nique et sur la table du balcon ou de la terrasse. Des aliments que, canicule et bikini obligent, on préfère en cette saison juste aromatisés d'un filet d'huile d'olive et de quelques condiments plutôt que noyés dans la sauce. Mais sobriété et légèreté ne riment plus désormais avec tristesse. Au rayon des huiles, cela fait plusieurs années maintenant que nous sommes sortis des classiques tournesol, olive et colza. Au sésame, à la noisette, aromatisées à la truffe, au safran, au basilic ou à l'ail des ours, les huiles combient les amateurs de salades désireux de sortir un peu des sentiers battus.

## A la pulpe de fruit

Mais au rayon vinaigre également souffle aujourd'hui un petit vent de

folie. Bien sûr on connaît tous le balsamique ou encore les vinaigres de vin ou de framboise qui changent un peu de celui aux herbes ou au cidre. Mais ce n'est pas tout. A la tomate, à l'abricot, au coing ou même au fruit de la passion ou au poivre de Tasmanie, le vinaigre aussi se diversifie. Au point qu'il n'a même plus forcément besoin de l'huile pour sublimer une salade ou un plat de crudités. Chez Oil & Whisky, à Sion, par exemple, Nathalie Kropf-Albrecht et son équipe proposent toute une gamme de vinaigres mélangés à de la pulpe de fruit. Des flacons multicolores qui raviront les amateurs de nouvelles saveurs mais aussi ceux dont l'estomac est parfois un peu hostile à l'acidité, la douceur du fruit coupant le côté parfois un peu trop agressif du vinaigre. Alors pour mettre un peu d'originalité dans nos recettes cet été, la spécialiste propose une série d'accords avec quelques vinaigres aromatisés. A tester!

● MELINA SCHRÖTER

melina.schroeter@lematin.ch

Oil & Whisky, rue de Conthey 4, 1950 Sion. Points de vente de ces vinaigres dans toute la Suisse romande, rens. sur [www.oilandwhisky.ch](http://www.oilandwhisky.ch).



## Quel mariage privilégier?

### Vinaigre à la pulpe de framboise

**Accord?** Avec du canard, gibier, volaille, foie gras, desserts au citron, figues. Pour une sauce à salade, le marier avec une huile d'olive au citron ou une huile vierge de noisette.

1

### Vinaigre pulpe de mangue et cardamome

**Accord?** Poisson blanc, saumon fumé, Saint-Jacques, canard, volaille, porc, foie gras, endives, avocat, abricots. Pour une sauce à salade, le marier à une huile d'olive à la menthe ou une huile de sésame.

2

### Vinaigre à la pulpe de pêche de vigne

**Accord?** Fromage frais, veau, canard, thon, fenouil, concombre, figues, raisins. Pour une sauce à salade, le marier à de l'huile vierge de pistache, de l'huile d'amande ou de l'huile de sésame.

3

### Vinaigre à la pulpe de pomme verte et au miel

**Accord?** Volailles, canard, lapin, porc, fromages de chèvre, sérac, camembert, pruneaux, raisins secs, noix. Pour une sauce à salade, le marier avec de l'huile vierge de noisette.

4

### Vinaigre au cassis

**Accord?** Cane et canard, lapin, volaille, escargots, cabillaud, petits pois, maïs, carottes, fromage de chèvre, pêche, pomme, poire. Pour une sauce à salade, le marier à une huile vierge de noisette.

5

### Vinaigre de pulpe de calamansi\*

**Accord?** Poissons de mer, saumon, crustacés, poulet, carottes, endives, avocat, salade de fruits exotiques.

6

\*Agrume des Philippines

### Vinaigre à la pulpe d'abricot

**Accord?** Poissons blancs, thon, poulet, porc, agneau, foie gras, chèvre frais, fraises, mangue. Pour une sauce à salade, le marier avec de l'huile vierge de pistache ou de l'huile d'amande.

7

### Vinaigre au piment d'Espelette

**Accord?** Légumes à ratatouille, grillades, tartines grillées, bœuf, jambon cru, sardines, homard, langoustine, chocolat. Pour une sauce à salade, le marier à une huile d'olive à l'origan ou au romarin.

8

### Vinaigre à la pulpe de framboise et au poivre de Tasmanie

**Accord?** Cane et canard, lapin, volaille, escargots, cabillaud, petits pois, maïs, carottes, fromage de chèvre, pêche, pomme, poire. Pour une sauce à salade, le marier à une huile vierge de noisette.

9

➔ TOUTES LES RECETTES DE MELINA

[cuisine.lematin.ch](http://cuisine.lematin.ch)



Photos Yvain Genevay

## LA RECETTE DE OIL & WHISKY

### Mille-feuille de saumon aux saveurs estivales

#### PRÉPARATION

1. Peler le pamplemousse à vif et le couper en fines rondelles. Peler l'avocat et le couper en lamelles.
2. Préparer un emporte-pièce de 6-7 cm et le tapisser de saumon fumé.
3. Coucher une rondelle de pamplemousse puis une couche d'avocat.
4. Arroser de 1 cc de vinaigre de mangue-cardamome et de 1 cc d'huile d'olive. Renouveler l'opération. Libérer le mille-feuille estival de son emporte-pièce et recommencer l'opération selon le nombre d'invités. Servir frais en entrée.

#### INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)  
100 g de saumon fumé  
1 pamplemousse  
1 avocat  
1 dl de vinaigre à la pulpe de mangue-cardamome  
1 dl d'huile d'olive



DR



« Le mariage vient de l'amour comme le vinaigre du vin »

Lord Byron  
poète britannique