

MODE D'EMPLOI

Les vinaigres aromatisés on y prend goût

Au-delà du vinaigre balsamique, un classique désormais, il existe une belle gamme de vinaigres aux fruits ou aux plantes pour sublimer vos recettes.

Pourquoi sont-ils tendance ?

L'engouement pour la cuisine créative explique ce succès. La mode du sucré-salé, de la cuisine asiatique et de la "cuisine fusion" y sont aussi pour beaucoup. D'ailleurs, les vinaigres à la mangue ou à la framboise sont les plus plébiscités.

Quel est leur intérêt ? Ces condiments originaux et précieux apportent une touche d'exotisme. Ils équilibrent les saveurs, parfument et développent les arômes, de l'entrée au dessert.

Savoir les utiliser au mieux

Ils magnifient une terrine, des légumes au wok, un chèvre chaud. Ou encore un poisson en papillote, qu'il suffit d'arroser de quelques gouttes de vinaigre et d'un filet d'huile avant cuisson.

■ Pour donner du pep aux plats mijotés, du curry de poulet au civet de lapin : on mélange le vinaigre à du bouillon de volaille et on verse le tout dans la cocotte après avoir fait revenir la viande.

■ En touche finale sur un dessert : pur ou légèrement réduit, il raffine une glace ou des pommes au four.

■ Comme base aux chutneys, il apporte une petite note originale.

Les bons mariages

Vinaigre aux myrtilles et sorbet fruits rouges ; vinaigre à la figue et cailles rôties ; vinaigre de cidre à la cassonade et pommes sautées ; vinaigre au gingembre et pickles de légumes ; vinaigre à la mangue et chutney de pommes et ananas ; vinaigre au coquelicot et betteraves ; vinaigre à la vanille et foie gras poêlé.

LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION

1. SAVEURS PROVENÇALES

Ce mélange subtil de deux vinaigres de vin, d'herbes et légumes de Provence fait mouche avec une huile aux cépes pour assaisonner une salade de chèvre chaud. Au Cœur des Saveurs, 6 € les 25 cl, épicerie fines et caves à vin.

2. AU CITRON ET À L'ANETH
Parfait sur les poissons ou en assaisonnement

d'une salade de lentilles tièdes, un vinaigre de vin blanc aux accents nordiques.

Maille, 5,95 € (25 cl), boutiques Maille de Paris et de Dijon et boutique en ligne.

3. À LA MANGUE

Acidulé et fruité, ce vinaigre est excellent sur un carpaccio de Saint-Jacques. Idéal aussi pour déglacer les viandes blanches et les poissons, pour tonifier un tartare

de fruits exotiques ou un ananas rôti.

Épicerie de Provence, 6,95 € les 20 cl, épicerie fines, grands magasins et magasins d'arts de la table.

4. À LA PULPE DE POIVRON AUX PIMENTS D'ESPELETTE

Parfumé et relevé avec légèreté, il apporte une touche "terroir" aux carpaccios et chutneys... Parfait aussi pour déglacer

un foie de veau, des aiguillettes de volaille ou pour amuser glaces et sorbets. À la table de Mathilde, 6,75 € les 25 cl, en GMS.

5. AROMATISÉ AU MIEL

Tout doux, ce vinaigre de cidre est idéal pour relever une poêlée de pommes et de poires. Il fait merveille dans les currys ou les plats mijotés. Eric Bur, 3,90 € les 25 cl, en GMS, épicerie fines et sur Internet.

