



Conseil d'utilisation des vinaigres pulpeux

Désignation	Conseil d'utilisation et propriétés
Vinaigre pulpeux d'Abricot	Avec des abricots ou autres fruits séchés pour un taboulé. Marinade avec du thym citronné ou officinal et du poivre au citron pour le porc, les viandes blanches. Déglçage idéal pour le magret de canard. Soupe de melon : 1 cc de vinaigre, à souhait baies roses et poivre de séchouan pour 1 verrine de 100 ml.
Vinaigre pulpeux de Coing	Cuisson du chou rouge et conserve de champignons (idéal pour les écailleux). Assaisonnement du fenouil, choux, endives en salade ou cuites à l'eau. Après cuisson, incorporer un filet de vinaigre seul ou avec une huile de colza, pignons, noisettes dans un plat fermé préchauffé. Marinade pour le gibier.
Vinaigre pulpeux de fraise	Une touche pour les salades de fruits de mer ou carpaccio de poissons crus. Idéal également pour les longues marinades de gibier et viandes rouges de caractère. Vinaigrette avec l'huile de noix et noisette pour les salades amères. A utiliser pour éteindre les caramels ; en plus du bon goût cela évitera également qu'il cristallise. Réhausse les soupes et mousses de fraises.
Vinaigre pulpeux de Framboise	Déglçage du foie de volaille et viande blanche, réduire et rectifier pour en faire une sauce d'accompagnement. Quelques gouttes sur les artichauts. Préparation d'hypocras, de sirop ou de caramel pour les desserts. Un trait sur les salades de fruits ou dans les gélamines nappant les tartes aux fruits.
Vinaigre pulpeux de Poire William	Cuisine asiatique. Vinaigrette orientale : 1 cs de vinaigre avec 1 à 2 cs d'huile de colza ou tournesol ; préparer un mélange d'épices (coriandre, graines de moutarde, poivre de séchouan et graines de courges) et torrifier rapidement dans une poêle chaude. Saler la salade (chicorée, batavia), verser les graines puis la vinaigrette.
Vinaigre pulpeux de Pomme	Idéal pour les salades champêtres (avec des fleurs, des dents-de-lion) ainsi que pour le déglçage des poissons de nos rivières. Relève les infusions de plantes aromatiques, surtout tilleul et mélisse. Caramélisation des pommes, préparation des compotes de pommes tant pour les desserts que pour de la cuisine aigre-douce.