

Idées shopping pour changer de vinaigre

Par François Dabadie source : **Régal n°65** Publié le 27/06/2015



Le temps des salades est de retour : belle occasion pour varier les vinaigrettes. Miel, fruits ou encore riz se changent en vinaigres acidulés, pour donner du caractère à nos plats.

Notre sélection

1. Vinaigre de miel. De l'eau, du miel toutes fleurs... et rien d'autre ! Ce vinaigre artisanal non pasteurisé est produit à partir d'hydromel, dont l'acétification s'opère pendant six mois en cuve. Peu acide, à peine sucré, il est doux pour les papilles et l'estomac. **Famille Mary**, 5,95 € les 25 cl. Acidité 5 %. dans les boutiques Famille Mary.

À utiliser pour : une salade de chèvre chaud ou des magrets caramélisés au miel.

2. Vinaigre d'érable. « Bon en maudit ! », ce condiment québécois avec ses arômes acidulés et son goût miellé-caramélisé. Il est élaboré à base de sève transformée en vin d'érable avant de subir une fermentation acétique. Cinq ans en cuve renforcent sa saveur. **La petite cabane à sucre de Québec**, 11,75 € les 25 cl. Acidité 4,5 %. Sur internet.

À utiliser pour : une sauce au beurre blanc ou une salade de fruits.

3. Vinaigre de riz thaï bio. Rien à voir avec les vinaigres industriels à base de farine de riz italien ! Cet élixir bio au parfum de jasmin s'arrondit en bouche. Il est fermenté et acétifié par un petit producteur thaï, à partir de brisures de riz hom mali. **Autour du riz**, 3,90 € les 31 cl. Acidité 5 %. en magasins bio.

À utiliser pour : des sushis, sur des légumes cuits vapeur avec sauce sola et huile de sésame.

4. Vinaigre de tomate. Ce nectar chante le Sud avec son goût puissant de tomates séchées rehaussé d'une pointe d'acidité. Un concentré de soleil issu de tomates de Parme récoltées l'été, réduit en jus puis fermentées et acétifiées. **Mutti**, 5,50 € les 50 cl. Acidité 6 %. en GMS et en épicerie. **À utiliser pour :** un risotto, une tomate-mozza, ou dans un gaspacho.

5. Vinaigre de malt. Sans lui, pas de fish & chips digne de ce nom, ni de pavlova meringuée dans les règles de l'art ! Ce fleuron british, légèrement piquant, est issu d'une double fermentation de graines d'orge en alcool puis en vinaigre. **Les Assaisonnements Briards**, 3,90 € les 50 cl. Acidité 6 %. Sur internet. **À utiliser pour :** relever un taboulé ou dans un chutney de mangue.

6. Vinaigre de framboise. Avec ses notes liquoreuses fruitées, ce nectar soutient la comparaison avec les balsamiques. Son secret ? Du jus de framboise vinifié six mois en fûts de chêne, avant d'être acidifié et macéré avec du concentré de fruit. **Fauchon**, 15 € les 25 cl. Acidité 6 %. En épiceries fines.

À utiliser pour : un foie gras poêlé, une salade de gésiers ou une glace vanille.

7. Vinaigre en paillette. Un vinaigre solide, à l'échalote, primé en 2014. Son goût est équilibré et sa texture, gélifiée à l'agar-agar, reste croquante. FRENCH COOKER, julienne de vinaigre, 5,80 € les 100 G. En épiceries.

À utiliser pour : **des saint-jacques snackées ou à saupoudrer dans un sandwich.**

8. Un vinaigrier garanti sans fuite. Il fonctionne sans robinet pour éviter les risques de fuite. Le soutirage et le remplissage se pratiquent à l'aide d'une pipette qui vient s'ajuster au couvercle. Ce système permet une production plus rapide, jusqu'à 1,5 litre de vinaigre par mois. Il est livré avec ou sans la mère de vinaigre (kit de démarrage), dont il faut retirer l'excédent régulièrement pour qu'il ne tombe pas au fond de la cuve. **Keep Up**, vinaigrier grès émaillé 2,5 litres, 89 € (avec kit de démarrage). Sur Internet.

Mots-clés shopping vinaigre vinaigrette salade



Voir L'article <http://www.regal.fr/produits/placard/idees-shopping-pour-changer-de-vinaigre-7697>