

# VINAIGRETTE À TOUT FAIRE



**PORTIONS :** 6

**HUILE :** LINE

#### INGRÉDIENTS

Amphora Line 1L  
Grenade 1 pièce  
Mangue 1 pièce  
Citron vert 1 pièce  
Miel 40 g

Vinaigre balsamique 10 cl  
Sel PM  
Poivre PM

1. Déposez dans un sac sous vide les graines de grenade, la peau de la mangue et son noyau, le citron vert coupé en tranche, le miel et l'huile Line puis fermez le sac sans faire le vide.
2. Mettez la préparation au four vapeur à 70°C pendant 1 heure et laissez refroidir ensuite.
3. Écrasez à la fourchette 30 g de mangue puis ajoutez le vinaigre balsamique blanc et montez avec 30 cl d'huile parfumée aux fruits exotiques.
4. Cette vinaigrette peut servir aussi bien sur un carpaccio de poisson, un crustacé, une salade végétale, un poisson vapeur ou même une viande blanche.

#### LE PLUS

Si vous n'avez pas de machine sous vide, vous pouvez simplement laisser infuser à température ambiante 2 à 3 jours. Surtout bien laisser mûrir pendant des jours, le phénomène d'osmose se fera encore mieux.

#### LA TOUCHE DU TERROIR

Pour ma vinaigrette je prends le vinaigre de Cyril Codina à Lagrasse.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •