

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 (Pour Mémoire)
Poivre PM

1. Déposer 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 fermer le sac sans faire le vide.
2. Mettre la préparation au four vapeur à 70°C pendant 1 heure et laisser refroidir ensuite.
3. Écraser à la fourchette 30 g de mangue puis ajouter le vinaigre balsamique blanc et monter 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 DU CHEF

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 •