

la buena tierra

De referentie voor voeding uit Spanje | La référence en alimentation d'Espagne



RECETTES FORVM



Perdrix en marinade avec légumes coupés



Type de plat Viande

Temps 2 u

Portions 4

Type de vinaigre Chardonnay

Difficulté Moyenne

Ingrédients

10 perdrix
3 gousses d'ail
3 feuilles de laurier
1 gr d'agar agar (TX9)
Sauce de soja
Huile de sésame
Vinaigre Forvm Chardonnay (VN2)
AOVE Forvm Arbequina (OL32)
Sel / Poivre (SI7)

Préparation

1. Nettoyez et parez les perdrix.
2. Mettez-les sous vide avec le sel le poivre, l'ail écrasé, le laurier et un filet d'huile d'olive.
3. Bien cuire le tout à basse température.
4. Désossez les perdrix.
5. Passez les os au four à 170 °C pendant une heure.
6. Préparez la marinade avec deux gousses d'ail, huit oignons, six carottes et quatre poireaux. Ajoutez l'huile et le vinaigre Forvm Chardonnay et saisissez le tout.
7. Ajoutez les os, la marinade et de l'eau dans une casserole, et portez à ébullition pour obtenir un bouillon.
8. Humidifiez la viande des perdrix avec ce bouillon et apportez de la texture avec l'agar agar
9. Filtrez et réduisez le bouillon des os et l'escabèche avec le soja, le vinaigre Forvm Chardonnay, l'huile de sésame et l'huile extra vierge Forvm Arbequina. Réduire jusqu'à obtenir une sauce.
10. Disposez sur une assiette avec les légumes marinés, le rouleau de perdrix et la sauce en réduction.

Nous remercions pour cette recette le chef Armando, du restaurant CAPET de Barcelone

Anchois à l'huile Forvm Arbequina en perles de vinaigre



Type de plat	Apéritif
--------------	----------

Temps	2 h
-------	-----

Portions	4
----------	---

Type de vinaigre	Chardonnay
------------------	------------

Difficulté	Moyenne
------------	---------

Ingrédients

300 ml de **vinaigre Forvm Chardonnay** (VN2/VN9/VN13)

200 ml d'eau de mer

25 pc d'anchois (frais)

Pour l'huile d'agrumes

100 ml d'**huile extra vierge Forvm Arbequina** (OL32)

350 ml de jus d'orange

50 ml de jus de pamplemousse

150 ml de jus de mandarine

50 ml de jus de citron

1 gr de **Xantane** instant (TX11)

25 gr de Garvm

25 gr de réduction de **vinaigre Forvm Chardonnay** (VN2/VN9/VN13)

50 ml d'eau de mer

3 fleurs de bourrache

3 fenouils marinés

Pour les perles

Caviaroli (CAVF4)

Préparation

Nettoyez les anchois, séchez-les et congelez-les en couches superposées pendant 72 heures minimum. Mélangez les jus d'agrumes et l'eau de mer, l'huile d'olive extra vierge Forvm Arbequina et la réduction de vinaigre Forvm Chardonnay et faire réduire à feu doux jusqu'à obtenir la texture désirée.

Une fois les anchois sont congelés, les placer dans la marinade d'eau de mer et de vinaigre Chardonnay pendant 30 à 40 minutes.

Une fois bien marinés, sortez les anchois de la marinade et déposez-les dans l'huile de tournesol avec un filet d'huile d'olive extra vierge Forvm Arbequina.

Présentation

Placez 8 filets (4 anchois) sur une assiette avec une bonne quantité d'huile d'agrumes autour, trois points de sauce kéfir, 3 morceaux de fenouil coupé, avec par-dessus, les trois fleurs de bourrache.

Assaisonner avec un tour de moulin de poivre noir.

Pour terminer, disposez trois petits tas de perles au-dessus des filets d'anchois

Poulpe à la braise



Type de plat	Poisson
Temps	30'
Portions	4
Type de vinaigre	Cabernet Sauvignon
Difficulté	Très facile

Ingrédients

4-8 tentacules de poulpe cuits (DB2)

Huile d'olive vierge extra (OL32)

1 oignon

4 pommes de terre

Escamas de sal (sel en écailles) – (SI5)

Vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon (VN1/VN8/VN12)

Préparation

1. Préparez une purée avec les pommes de terre et réservez.
2. Pour la réduction, versez 100 ml de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon sur feu doux, pour obtenir une réduction à la texture souhaitée. Attention : la réduction restera liquide tant qu'elle est chaude et s'épaissira en refroidissant. Emincez l'oignon, chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle à feu doux, ajoutez l'oignon et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide. Réservez.
3. Badigeonnez la grille avec de l'huile d'olive et chauffez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Faites griller les tentacules de poulpe jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Assaisonnez les tentacules grillées avec du poivre et du sel.
4. Disposez un lit de purée de pommes de terre dans l'assiette. Répartissez l'oignon revenu sur la purée. Placez les tentacules de poulpe grillées sur la purée de pommes de terre et l'oignon. Terminez avec la réduction de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon : faites des traits avec l'aide d'une bouteille à pression ou d'une cuillère. Saupoudrez quelques flocons de sel sur le plat en touche finale.

Vitello tonnato



Type de plat	Viande
Temps	60' + temps de repos
Portions	2
Type de vinaigre	Chardonnay
Difficulté	Medium

Ingrédients pour le vitello

500 gr de noix de veau
 1 oignon
 1 carotte
 1 poireau
 1 feuille de laurier
 1 poivron guindilla
 5 grains de poivre noir
 1 branche de thym

Ingrédients pour la sauce

1 œuf
 200 ml d'huile d'olive extra vierge "suave" (OL32)
 2 boîtes de thon au naturel (CF2 Ventresca)
 2 anchois (CD4)
 2 cuillères à soupe de câpres
 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
 Jus de citron
 6 feuilles de basilic
 Sel / Poivre (SI7)

Ingrédients pour les cubes de Forvm

100 ml Vinaigre Forvm Chardonnay (VN2/VN9/VN13)
 1 lamelle de gélatine

Préparation

1. Mettre la noix de veau en saumure pendant deux heures.
2. La déposer dans une casserole et lancer la cuisson. La couvrir d'eau puis, quand le tout commence à bouillir, écumer pour ne garder que le bouillon.
3. Ajouter l'oignon coupé en huit, la carotte tranchée en deux, le poireau, le poivre, le poivron guindilla et les herbes aromatiques.
4. Faire cuire pendant 45 minutes.
5. Déglacer avec le bouillon.
6. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.
7. Le lendemain, découper la viande en tranches et les disposer sur le plat.
8. Faire chauffer le vinaigre dans une casserole et, quand le point d'ébullition est atteint, ajouter la gélatine préalablement réhydratée, en remuant bien pour qu'elle se dissolve complètement. Retirer ensuite du feu et verser le mélange dans un moule. Une fois à température ambiante, le mettre au réfrigérateur.
9. Déposer l'œuf, une pincée de sel, quelques gouttes de citron et l'huile d'olive extra vierge douce dans un bol. Commencer à battre le tout, en restant bien au fond du bol. Quand l'émulsion remonte à la surface, homogénéiser la mayonnaise.
10. Ajouter les câpres, les deux boîtes de thon égoutté, les feuilles de basilic, le jus de citron, les deux anchois et la moutarde. Battre à nouveau, goûter et ajouter du sel si nécessaire.
11. Déposer deux cuillérées de sauce sur la viande.
12. Parachever l'assiette avec quelques carrés de gélatine, quelques câpres et quelques pousses de navet.

Recette et accord gourmand créés par Foodwinepairingcouple

Steak tartare



Type de plat	Viande
Temps	30'
Portions	2
Type de vinaigre	Merlot
Difficulté	Facile

Ingrédients

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel et poivre (S17)
- Sauce Perrin's
- Sauce Sriracha
- Huile d'olive extra vierge d'Artasona
- Une cuillère à soupe de vinaigre Forvm Merlot (VN10/VN11)
- 200 gr de filet de veau haché au couteau
- 1 c.c d'oignon haché
- 1 c.c de cornichons hachés
- 1 c.c de câpres hachées
- 1 c.c anchois hachés (CD4)
- 1 c.c de jaune d'œuf dur haché
- 1 c.c de blanc d'œuf dur haché
- 2 cl de brandy
- Pain toasté (en accompagnement) (PJ35)

Préparation

1. Disposer une assiette creuse au-dessus d'un bol ou d'un récipient contenant de la glace pilée pour maintenir le plat au frais tout au long de sa préparation.
2. Mettre dans l'assiette le jaune d'œuf, la moutarde, un filet de vinaigre, du sel, du poivre, un peu de sauce Perrin's et de sauce Sriracha (selon le degré de piquant souhaité), et mélanger tout en ajoutant un filet d'huile. Travailler l'émulsion à la cuillère et à la fourchette.
3. Ajouter l'oignon, les câpres, les cornichons, les anchois, le jaune d'œuf dur et le blanc d'œuf dur, tous finement hachés. Bien incorporer à la sauce.
4. Ajouter la viande à cette sauce, saler, poivrer et ajouter le brandy. Puis bien mélanger le tout.
5. Goûter pour bien s'assurer de l'assaisonnement, sans exagérer.
6. Procéder au dressage de l'assiette de manière circulaire, comme montré sur la photo, en formant des quenelles avec deux cuillères.
7. Accompagner de quelques toasts et d'un peu de garniture à partir des ingrédients utilisés dans la recette (oignon, cornichons, câpres, œuf dur...).

Recette de la Escuela de Hotelería Guayente.

Gaspacho de papaye



Type de plat	Potage
Temps	15'
Portions	2
Type de vinaigre	Cabernet Sauvignon
Difficulté	Facile

Ingrédients

1/2 papaye (grosse)
 4 tomates (LAC11)
 50 gr de ciboulette
 25 gr de pain
 1/2 poivron rouge (LAC25)
 1/2 poivron vert
 1 gousse d'ail
 10 ml de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon (VN1/VN8/VN12)
 50 ml d'huile d'olive extra vierge (OL32)
 Sel

Ingrédients pour le caviar de vinaigre Forvm

150 ml de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon
 2 gr d'agar-agar
 1 récipient d'huile
 1 pipette ou seringue

Préparation

1. Couper en morceaux la tomate, les poivrons, la ciboulette, l'ail et le pain.
2. Les verser dans un grand verre type tumbler et ajouter le vinaigre Forvm.
3. Battre le tout jusqu'à obtenir une crème
4. Couper la papaye en dés et les ajouter dans le verre.
5. Bien remuer le tout en ajoutant l'huile jusqu'à ce que tout soit bien lié.
6. Goûter et ajouter du sel si nécessaire.
7. Facultatif : passer au chinois pour obtenir une texture plus fine et sans peaux.
8. Laisser quelques heures au frigo et c'est prêt à servir.

Pour le caviar:

1. Remplir un grand bocal d'huile végétale et le mettre au congélateur au moins 30 minutes.
2. Verser le vinaigre Forvm dans un poêlon pour y ajouter l'agar-agar.
3. Faire cuire tout en remuant pour que l'agar-agar se dissolve complètement ; retirer du feu quand le point d'ébullition est atteint.
4. Aspirer le mélange avec une pipette ou une seringue et le laisser couler goutte à goutte dans le bocal d'huile.
5. Une fois le « caviar » obtenu au fond du bocal, le recueillir avec une passoire et le passer à l'eau pour lui enlever le goût d'huile.
6. Réserver au frigo jusqu'au moment de servir. C'est prêt!

Merci à Food & Wine Pairing Couple pour la recette

Tartare de thon rouge



Type de plat	Poisson
Temps	30'
Portions	2
Type de vinaigre	Cabernet Sauvignon
Difficulté	Facile

Ingrédients

150 gr de filets de thon rouge
1 fraise de taille moyenne
Graines de tournesol crues
Sésame noir
1 oignon de Figueras haché au couteau
Glace de wasabi
Soja
Huile d'olive (OL32)
Poivre noir
Vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon (VN1/VN8/VN12)

Préparation

1. Hacher tous les ingrédients au couteau (sauf la fraise et la glace de wasabi); faire une émulsion du soja et de l'huile d'olive
2. Mélanger le tout et le verser dans un moule cylindrique.
3. Couronner le tout avec une petite boule de glace de wasabi.
4. Décorer avec la réduction de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon et la fraise coupée en lamelles dans le sens de la hauteur.

Recette d'Àlex & Mònica (Restaurant Cuina de la Marga)

Sauce béarnaise



Type de plat	Viande
--------------	--------

Temps	30'
-------	-----

Portions	44
----------	----

Type de vinaigre	Chardonnay
------------------	------------

Difficulté	Très facile
------------	-------------

Ingrédients pour la sauce béarnaise

1/4 tasse de vinaigre de Forvm Chardonnay (VN2/VN9/VN13)

1 échalote coupée en fines rondelles

1 petite cuillère d'estragon sec ou en branches

5-6 grains de poivre noir ou blanc

175 gr de beurre

3 jaunes d'œuf

Jus de citron naturel (en option)

1 cuillère d'estragon ou de persil fraîchement coupé si disponible, ou bien de la ciboulette

Préparation

1. Verser le vinaigre, l'échalote, l'estragon et le poivre en grains dans une petite casserole avec 1/4 de tasse d'eau et faire cuire le tout à feu lent pour obtenir une réduction de 2 à 3 cuillères à soupe de liquide puis filtrer.
2. Pendant ce temps, dans une autre casserole, faire fondre le beurre puis laisser le refroidir.
3. Avec un batteur, mélanger les jaunes d'œuf avec la réduction de vinaigre et ajouter lentement le beurre fondu, tout en remuant.
4. Assaisonner à votre goût et ajouter éventuellement un peu de jus de citron si cela manque d'acidité.
5. Ajouter les herbes hachées menu. Servir avec un steak et des frites.

Golosina (pâte de fruit au vinaigre)



Type de plat	Apéro
Temps	15'
Portions	6
Type de vinaigre	Cabernet Sauvignon
Difficulté	Facile

Ingrédients

- 50 gr d'eau
- 80 gr de sucre
- 100 gr d'Isomalt (DID7)
- 200 gr d'huile de tournesol
- 24 gr de glucose liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 25 gr de réduction de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon
- 50 gr vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon (VN1/VN8/VN12)
- 4 gr de gomme de caroube
- 100 gr de sucre pour la panure

Préparation

1. Passer au Thermomix l'eau, le sucre, la gomme de caroube, le glucose, 25 gr de réduction de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon et l'Isomalt. 7 minutes à 90 °C, vitesse 1.
2. Ajouter lentement l'huile puis incorporer la gélatine et les 50 gr de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon.
3. Verser rapidement ce mélange dans un moule de verre de 25 X 25 cm préalablement filmé.
4. Mettre au froid; puis découper dans la forme souhaitée et saupoudrer de sucre (nous recommandons de découper un cube d'environ 1 cm de côté).

Rouleau de chou farci au masque de porc



Type de plat	Viande
Temps	2 h
Portions	4
Type de vinaigre	Cabernet Sauvignon
Difficulté	Medium

Ingrédients

2 masques de porc
360 ml d'huile d'olive extra vierge Forvm Arbequina
2 gousses d'ail
2 branches de thym
4 feuilles de chou
2 oignons
2 carottes
1 poireau
60 ml de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon
Sauce chipotle
Quelques feuilles de coriandre

Préparation

Cuire les masques à 80 °C pendant 12 heures avec le sel, le poivre, l'huile d'olive Forvm Arbequina, l'ail et le thym.

Ébouillanter les feuilles de chou.

Pour la marinade

Faire une julienne avec les légumes et les faire dorer dans un peu d'huile. Ajouter le reste d'huile et le vinaigre Forvm Cabernet et faire mijoter une demi-heure, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Réserver.

Faire blanchir les masques dans une poêle, pour qu'il soit bien croustillant. Ouvrir les feuilles de chou et ajouter dans chaque feuille des légumes marinés et un masque en morceaux, puis refermer et enrôler la feuille. Ajouter un peu de sauce de la cuisson des masques.

Présenter avec trois points de sauce chipotle et quelques petites feuilles de coriandre.

Un grand merci pour cette recette au chef Armando, du restaurant CAPET de Barcelona.

Mille-feuilles de pomme osmosée



Type de plat Apéritif

Temps 60'

Portions 5

Type de vinaigre Chardonnay

Difficulté Medium

Ingrédients

2 pommes Fuji
1 dl de Vinaigre Forvm Chardonnay (VN2/VN9/VN13)
20 gr de sucre
20 langoustines de Vinaròs
100 gr filet de merlu
1 dl d'huile d'olive (OL32)
1 jaune d'œuf
c/n sel
Ciboulette

Préparation

1. Faire un sirop avec 600 gr d'eau et 0,7 dl de vinaigre. Découper les pommes à la trancheuse, en rondelles très fines. Ne garder que les plus belles.
2. Tremper les rondelles de pommes dans le sirop froid et mettre le tout sous vide à 99% pendant 12 secondes. Les rondelles deviennent alors transparentes et un peu élastiques.
3. Mettre les têtes des langoustines dans l'huile d'olive les faire revenir doucement, en les pilant pour que le jus en sorte. Puis passer le tout au chinois pour obtenir une huile au goût de fruits de mer. Laisser refroidir.
4. Monter une mayonnaise avec les jaunes d'œuf, l'huile aux fruits de mer, du vinaigre FORVM et du sel.
5. A part, faire cuire le merlu dans très peu d'eau avec les queues de langoustines, juste à point.
6. Faire une salade à partir du merlu et des langoustines hachées et bien égouttées ; ajouter de la mayonnaise aux fruits de mer.

Présentation

Réaliser le mille-feuilles en superposant six couches de pomme et de salade de fruits de mer. Puis déposer verticalement le tout sur le plat et ajouter quelques tiges de ciboulette ainsi que de la ciboulette hachée.

Recette de José Miguel García-Escudero Ulibarri, professeur de cuisine à l'Escuela de Hotelería de Guayente.

Truffes de chocolat et fruits rouges



Type de plat Dessert

Temps 30'

Portions 4

Type de vinaigre Merlot

Difficulté Facile

Ingrédients

200 gr de crème

160 gr de chocolat noir

Confiture aux fruits des bois

Vinaigre Forvm Merlot (VN10/VN11)

Cacao en poudre

Préparation

1. Faire chauffer le chocolat au bain-marie et monter la crème pendant ce temps. Ajouter le chocolat chaud tout doucement pour obtenir une masse homogène. Mettre le mélange dans un manchon pour pouvoir le travailler.
2. Mettre le vinaigre Merlot de Forvm à réduire jusqu'à obtenir une texture bien épaisse. Remplir des moules hémisphériques avec la moitié du mélange de truffe, en laissant un petit trou au milieu.
3. Y verser un peu de confiture et de réduction de vinaigre Merlot de Forvm.
4. Couvrir avec le reste de truffe jusqu'à obtenir une sphère puis mettre au congélateur. Quand toutes les sphères sont bien prises, les sortir du congélateur. Les démouler et les couvrir de cacao en poudre ou les baigner de chocolat pour qu'elles soient bien croustillantes.

Recette de David Vernet, chef du restaurant Vell Papiol!

Carpaccio de filet de morue fumée



Type de plat	Poisson
Temps	15'
Portions	4
Type de vinaigre	Cabernet Sauvignon
Difficulté	Facile

Ingrédients

80 gr de filet de morue fumée au feu de bois (HE19)
1 tomate râpée (GUZ13)
Olives de Kalamata
Câpres
Huile d'olive (OL32)
Réduction de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon (VN1/VN8/VN12)

Préparation

1. Mettre la tomate râpée au fond de l'assiette.
2. Ajouter la morue fumée par-dessus, puis le reste des ingrédients.
3. Faire une émulsion de l'huile du vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon.
4. Verser cette réduction sur l'assiette et la décorer.

Merci à Mònica et Àlex de La Cuina de la Marga pour la recette!

Sauté de gambas



Type de plat	Poisson
--------------	---------

Temps	15'
-------	-----

Portions	4
----------	---

Type de vinaigre	Chardonnay
------------------	------------

Difficulté	Facile
------------	--------

Ingrédients

800 gr de petites gambas rouges

1 gousse d'ail

1 petit poivron guindilla

Huile d'olive (OL32)

Vinaigre Forvm Chardonnay (VN2/VN9/VN13)

Sal en escamas (écailles de sel SI5)

Préparation

1. Faire frire doucement dans une poêle l'ail en lamelles et un peu de poivron guindilla.
2. Quand l'ail a pris un peu de couleur, ajouter les gambas et le sel en écailles.
3. Cuire les gambas des deux côtés et ajouter un filet de vinaigre Chardonnay de Forvm.
4. Laisser réduire quelques secondes et enlever du feu juste avant de mettre sur l'assiette.

Merci à David Vernet du restaurant Vell Papiol pour la recette!

Cocktail Bloody Mary



Type de plat	Cocktail
Temps	15'
Portions	1
Type de vinaigre	Chardonnay
Difficulté	Très facile

Ingrédients

- 10 ml de jus de citron
- 10 ml de sirop d'hibiscus
- 50 ml Vodka
- 40 ml de Shrub de la Maria au vinaigre Forvm Chardonnay (VN2/VN9/VN13)
- 15 ml de jus de canneberges
- 3 ml de bière au gingembre (Ginger Beer)
- 1 kg de fraises
- Poivre noir
- Poivre rose
- 1/2 kg de sucre blanc

Préparation

1. Mettez les ingrédients du cocktail, à l'exception de la bière au gingembre, dans un shaker. Mélangez et versez dans une coupe. Ajoutez ensuite la bière au gingembre et décorez avec une fleur (pensée, hibiscus) ou une fraise.
2. Pour le sirop d'hibiscus : faites bouillir un litre d'eau avec 500 g de sucre blanc. Quand le sucre est dissous, éteignez le feu et ajoutez 125 g de fleurs d'hibiscus séchées ; laissez infuser pendant 8 minutes. Filtrez et réduisez jusqu'à obtenir une texture plus dense.
3. Pour le shrub de fraises et vinaigre Forvm Chardonnay : lavez un kilo de fraises, nettoyez-les et enlevez les feuilles ; coupez-les en quartiers, ajoutez du poivre blanc et du poivre rose moulu, ainsi qu'un litre de vinaigre Forvm Chardonnay. Laissez reposer 4 à 5 jours au réfrigérateur. Le cocktail peut être réalisé avec le liquide obtenu, ou bien vous pouvez passer les fraises et le vinaigre au mixeur, selon votre préférence

Palourdes et calçots sautés



Type de plat	Poisson
--------------	---------

Temps	30'
-------	-----

Portions	1
----------	---

Type de vinaigre	Merlot
------------------	--------

Difficulté	Facile
------------	--------

Ingrédients

200 gr de palourdes
20 gr d'huile d'olive vierge (OL32)
4 gousses d'ail
1 poivron guindilla
10 oignons doux "calçots"
10 gr Vinaigre Forvm Merlot (VN10/VN11)

Préparation

1. Laver et parer les calçots, les faire griller sur la braise et les réserver.
2. Mettre les palourdes dans de l'eau salée pendant deux heures.
3. Prendre une casserole (de préférence en terre cuite) et y verser l'ail et le poivron guindilla, préalablement coupés en rondelles.
4. Faire frire jusqu'à ce que l'ail soit bien doré. Incorporer ensuite les calçots pelés et coupés, puis ajouter les palourdes.
5. Terminer en ajoutant le vinaigre Forvm Merlot. Quand les palourdes s'ouvrent, il est temps de servir.

Recette du chef Josep Pasqual (Restaurant Ull de Llebre)

Bonite en escabèche



Type de plat Poisson

Temps 30'

Portions 1

Type de vinaigre Chardonnay

Difficulté Medium

Ingrédients

1 bonite (év. Mojama HE1)
 5 ciboulettes
 3 kg de sel gris
 3 œufs
 3 gousses d'ail
 2 citrons verts
 1 botte d'ail doux
 1 pomme Granny Smith
 Vinaigre Forvm Chardonnay (VN2)
 Du vin de Xacolí
 Poivre de Sichuan
 Sel

Préparation

<https://www.youtube.com/watch?v=oG7Hy4HNplc>



Morue au four, cuite au miel



Type de plat Poisson

Temps 45'

Portions 4

Type de vinaigre Chardonnay

Difficulté Medium

Ingrédients

4 filets de morue dessalée
2 piments verts italiens
200 gr de petits pois
2 oignons de Figueras
50 gr de raisins secs
Huile d'olive (OL32)
Chapelure
1 cuillère à soupe de miel (PN39)
2 cuillères à soupe de vinaigre Forvm Chardonnay (VN2/VN9/VN13)
Sel

Préparation

1. Faire frire dans le l'huile les poivrons coupés en bâtonnets et réserver. Avec la même huile, faire frire les oignons en julienne, jusqu'à ce qu'ils soient bien rosés. Égoutter et réserver.
2. Égoutter consciencieusement les morceaux de morue et les enduire de farine. Ajouter un peu d'huile et les faire frire à feu moyen à fort pour bien les saisir. Il n'est pas nécessaire de les frire longtemps, car il faut que l'intérieur reste bien moelleux. Réserver les morceaux de morue.
3. Blanchir les petits pois et les réserver.
4. Mettre les raisins secs à tremper dans l'eau pendant 10 mn afin qu'ils ne brûlent pas quand on les met au four.
5. Poêler les poivrons et l'oignon, avec une cuillère à soupe de miel et deux cuillères à soupe de vinaigre Forvm Chardonnay. Remuer quelques minutes jusque tout soit bien lié. Ajouter les raisins égouttés.
6. Déposer la morue dans un plat à four, avec l'oignon, les poivrons et les petits pois sur le côté.
7. Ajouter un peu de chapelure par-dessus la morue et faire gratiner au four.

Burrata et tomates cerises



Type de plat	Salade
--------------	--------

Temps	15'
-------	-----

Portions	1
----------	---

Type de vinaigre	Merlot
------------------	--------

Difficulté	Facile
------------	--------

Un plat super facile qui ne demandera pas plus de 15 minutes de préparation.

Ingrédients

8 tomates cerises en branche
1 branche de thym
De la burrata
Sauce pesto (SD23)
Des noisettes
De l'huile d'olive extra vierge (OL32)
Vinaigre Forvm Merlot (VN10/VN11)

Préparation

1. Nettoyer les tomates cerises en branche, les faire cuire dans une poêle anti-adhérente jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et ajouter un bon filet de vinaigre Forvm Merlot.
2. Ajouter une petite branche de thym et faire réduire pour que se forme une délicieuse sauce aigre-douce.
3. Ouvrir la burrata y disposer les tomates cerises avec la sauce par-dessus. Ajouter encore le pesto puis les noisettes de Reus que vous disposerez au bord de l'assiette. A découvrir !

Un grand merci à Raul Gil pour cette recette

Pastèque grillée



Type de plat	Apéro
Temps	15'
Portions	4
Type de vinaigre	Cabernet Sauvignon
Difficulté	Facile

Ingrédients

- 1/4 de pastèque sans pépins
- 4 tomates
- 250 ml de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon

Préparation

1. Découper la pastèque en rectangles de 4 × 10 cm sur une épaisseur de 1,5 cm.
2. Blanchir les tomates, les faire refroidir, les peler puis les découper en dés.
3. Faire cuire la pastèque sur le grill, puis la placer au centre de l'assiette. L'entourer des dés de tomate.
4. Faire une réduction de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon dans une petite casserole et l'appliquer en zigzags sur le montage de pastèque et de tomate.

Panellets de massepain au vinaigre



Type de plat	Dessert
Temps	15'
Portions	4
Type de vinaigre	Merlot
Difficulté	Facile

Ingrédients

550 gr d'amande en poudre
 420 gr de sucre glace
 50 gr de dextrose (DID8)
 100 gr de blanc d'œuf
 50 gr de vinaigre Forvm Merlot (VN10/VN11)
 Un citron râpé
 4 gouttes d'huile essentielle d'amandes amères

Ingrédients pour la réduction de vinaigre Forvm Merlot

200 gr de vinaigre Forvm Merlot
 50 gr de glucose

Préparation du massepain

1. Mélanger sucre glace, dextrose, amande en poudre et huile essentielle d'amande amère dans un malaxeur.
2. Ajouter le blanc d'œuf, le vinaigre de Forvm Merlot, le citron râpé, mélanger le tout et réserver au frigo, sous film de protection.
3. Découper en morceaux de 15 gr. Travailler le massepain sur la table avec un petit peu de farine.
4. En faire des boules et les saupoudrer de sucre glace.
5. Percer un petit trou au centre de chaque boule. Passer au four entre 240 °C et 250 °C.
6. Un fois cuit, laisser refroidir. Remplir le trou percé dans chaque boule de la réduction de vinaigre Forvm Merlot.

Préparation de la réduction de vinaigre Forvm Merlot

1. Mettre dans une casserole le glucose et le vinaigre et réchauffer le tout jusqu'à atteindre 108 °C.
2. Laisser refroidir
3. Remplir de cette réduction les trous dans les boules de massepain.

Vinaigrettes



WWW.AVGSTVSFORVM.COM



Type de plat	Salade
Temps	15'
Portions	1
Type de vinaigre	Chardonnay / Cabernet Sauvignon / Reserva
Difficulté	Facile

Préparation

Vinaigrette de base

4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra (OL32)
 Une cuillère à soupe de vinaigre FORVM Cabernet Sauvignon (VN1/VN8/VN12)
 Une pincée de sel et poivre (S17)

Vinaigrette pour le poisson et les fruits de mer crus

4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra (OL32)
 1 cuillère à soupe de vinaigre Antiques Reserva (VN20)
 1 cuillère à soupe de sauce de soja.
 1 cuillère à café de moutarde.
 Sel et poivre (S17)

Vinaigrette pour poisson et fruits de mer cuits

4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra (OL32)
 1 cuillère à soupe de FORVM Chardonnay (VN13/VN2/VN9)
 Jus de citron.
 Sel et poivre (S17)

Vinaigrette à la française

4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra (OL32)
 1 cuillère à café de moutarde.
 Sel et poivre (S17)

Macarons



Type de plat	Dessert
Temps	45'
Portions	4
Type de vinaigre	Antigues Reserva
Difficulté	Medium

Ingrédients pour la crème de vinaigre Reserva

- 130 gr de sucre
- 90 gr de vinaigre Antiques Reserva (VN20)
- 80 gr de beurre
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œuf

Ingrédients pour 40 macarons

- 60 gr d'amandes moulues (PN 13)
- 140 gr de sucre glace
- 2 blancs d'œuf (ou 60 gr)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- Colorant rouge
- Essence de roses

Préparation

1. Pour la crème de vinaigre Antiques Reserva: mélanger sucre, vinaigre, beurre et œufs, et faire cuire le tout dans une casserole sur le feu, tout en remuant, pour obtenir la texture d'une crème (avec le Thermomix, la cuisson dure 12 minutes à 90 °C sur vitesse 4).
2. Pour les macarons: mélanger les amandes et le sucre glace. Monter les blancs d'œuf avec la pincée de sel, la cuillère à soupe de sucre, le colorant et l'essence de roses ; ajouter doucement le mélange d'amandes et de sucre glace.
3. Verser le résultat dans un manchon d'un centimètre d'ouverture et former des petites boules de 2 cm de diamètre sur le silicone.
4. Laisser reposer 30 minutes.
5. Passer au four les macarons à 150 °C pendant 15 minutes, sur une plaque.
6. Mettre la crème de vinaigre une fois refroidie dans un manchon et en remplir les macarons.

Marinade aux girolles



Type de plat	Apéro
Temps	30'
Portions	1
Type de vinaigre	Cabernet Sauvignon
Difficulté	Medium

Ingrédients

- 80 gr de girolles/chanterelles
- 40 gr de jambon bellota (MA1)
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de romarin
- ½ l d'huile d'olive (OL32)
- Sel et Poivre (SI7)
- Vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon (VN1/VN8/VN12)

Préparation

1. Faire une julienne de légumes avec les carottes épluchées, les gousses d'ail, l'oignon et les épices. Ajouter l'huile.
2. Faire mijoter le tout à feu doux pendant une heure.
3. Pour terminer la marinade, ajouter le vinaigre et les girolles, éteindre le feu et laisser se terminer la cuisson avec la chaleur accumulée.
4. Laisser reposer le tout une nuit entière au frigo avant de monter le plat. Placer les girolles sur une ligne droite, et en face de chaque girolle, déposer une fine lamelle de jambon de canard. Ajouter les légumes et la marinade.
5. Puis, pour apporter la touche finale à l'assiette, déposer un peu d'origan et de romarin.

Tataki de thon



Type de plat	Poisson
Temps	15'
Portions	4
Type de vinaigre	Cabernet Sauvignon
Difficulté	Facile

Ingrédients

Filet de ton rouge frais
Sésame blanc
Sésame noir (facultatif)
Vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon (VN1/VN12/VN8)
Accompagnement
Sauce de soja japonaise
Gari (gingembre mariné)
Wasabi
Un peu de scarole garnie de vinaigrette

Préparation

1. Couper le thon en tranches régulières d'à peu près deux doigts d'épaisseur
2. Mélanger le sésame blanc et le sésame noir sur une assiette avec les fonds.
3. Paner les tranches de thon avec le mélange au sésame.
4. Déposer le thon sur une grille préalablement portée à haute température et le saisir rapidement des deux côtés (tenir compte de l'épaisseur de chaque tranche pour éviter qu'elles ne soient trop cuites: il faut que l'extérieur soit bien croustillant, mais l'intérieur presque cru).
5. Ensuite, on dispose le ton sur l'assiette, décoré d'un peu de réduction de vinaigre Forvm Cabernet Sauvignon et garni de sauce de soja japonaise, de gingembre, de wasabi ou encore d'une salade.

Consultez toutes ces recettes, et bien d'autres encore, en ligne sur notre site web !



www.labuenatierra.be



La Buena Tierra
Sint-Jansbergstraat 8
3545 Zelem

Tel : +32 13 31 37 11
www.labuenatierra.be