

RECETTES

SALADES

Salade du Chef Antoine (2 - 4 pers.)

	Laitue iceberg
3	c. à table de Vinaigre de Vin de Raisins sauvages La Tradition
2	c. à table d'huile pressée à froid au choix
1	c. à thé de Moutarde à la Bière La Tradition
½	c. à thé de sucre
1	petit oignon tranché en rondelles fines
1	pomme tranchée en rondelles fines
½	banane tranchée en rondelles fines
¼	de poivron rouge tranché en julienne
	Sel de mer
	Poivre noir du moulin au goût

Mélangez tous les ingrédients.

Salade d'avocats et tomates (2 - 4 pers.)

1	Avocat bien mûr tranché
3	c. à table de Vinaigre de Vin d'Érable La Tradition
2	c. à table d'huile végétale au choix
2	tomates tranchées
1	oignon tranché en rondelles fines
	Sel
	Poivre noir du moulin au goût

Mélangez tous les ingrédients.

Salade de chou (2 - 4 pers.)

	Chou coupé en lanières fines
5	c. à soupe de Vinaigre de Bière La Tradition
5	c. à soupe d'huile végétale au choix
1	c. à thé de Moutarde à la Bière La Tradition
2	c. à thé de sucre
1	gousse d'ail écrasée
¼	c. à thé de sel
	Poivre noir du moulin au goût
	Poivre de cayenne au goût
	Quelques gouttes de sauce Worcestershire

Mélangez tous les ingrédients.

Salade d'anchois (2 - 4 pers.)

- Laitue boston hachée grossièrement
- 3 c. à table de Vinaigre de Bière La Tradition
- 5 c. à table d'huile végétale au choix
- 1 carotte râpée
- Olives tranchées
- Anchois
- Poivre noir du moulin au goût

Mélangez tous les ingrédients.

Salade piquante (2 – 4 pers.)

- Laitue romaine hachée finement
- 3 c. à table de Vinaigre de Vin de Cerises sauvages La Tradition
- 5 c. à table d'huile végétale au choix
- 2 tomates tranchées
- 1 oignon tranché en rondelles fines
- Câpres
- Sel
- Paprika moulu
- Poivre de cayenne au goût

Mélangez tous les ingrédients.

Salade de feuilles de pissenlit (2 - 4 pers.)

- Feuilles de pissenlit
- 2 c. à table de Vinaigre de Vin de Sureau La Tradition
- 1 c. à table de miel
- 1 c. à table de mayonnaise
- ¼ d'oignon émincé
- Ciboulette
- Sel, poivre

Mélangez tous les ingrédients.

VINAIGRETTES

Vinaigrette (2 - 4 pers.)

- 3 c. à soupe de Vinaigre de Bière La Tradition
- 5 c. à soupe d'huile végétale au choix
- 1 c. à thé de Moutarde à la Bière La Tradition
- 1 c. à thé de persil frais haché fin
- 1 c. à soupe d'échalotes françaises hachées finement
- ¼ c. à thé de sel
- Poivre noir du moulin au goût
- Quelques gouttes de sauce Worcestershire

Mélangez tous les ingrédients.

Vinaigrette nourrissante (2 - 4 pers.)

- 2 c. à table de Vinaigre naturel La Tradition au choix
- 1 c. à thé de mélasse
- ½ c. à thé de levure de bière
- 3 c. à table d'huile végétale au goût
- Sel
- Poivre

Mélangez tous les ingrédients.

Mayonnaise maison (2 - 4 pers.)

- 2 jaunes d'œufs
- 2 c. à table de Vinaigre de Vin de Pommes sauvages La Tradition
- 2 c. à table de Moutarde à la Bière La Tradition
- ½ c. à thé de sel
- 2 t. d'huile au choix
- 1 c. à soupe d'échalotes françaises hachées finement
- 1 c. à thé de persil haché fin
- ¼ c. à thé de poivre noir
- ½ c. à thé d'estragon
- ½ c. à thé de basilic
- 1 c. à table d'eau bouillante

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélangez les jaunes d'œufs, la moutarde à la bière, le Vinaigre de Vin de Pommes sauvages et le sel. Versez l'huile graduellement en fouettant continuellement. Si le mélange semble trop épais, ajoutez 1 c. à thé de vinaigre. Enfin, ajoutez le poivre, les échalotes, le persil, les épices, l'eau bouillante et mélangez.

Vinaigrette à l'orange (4 pers.)

- ¼ t. de jus d'orange
- 2 c. à table de Vinaigre de Vin de Pommes sauvages La Tradition
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à table de persil frais haché
- 1 c. à thé de sucre brun
- Sel, poivre

Passez tous les ingrédients au robot culinaire, sauf le jus d'orange et l'huile. Ensuite, ajoutez-les au mélange obtenu et repassez au robot.

Vinaigrette moutardée (2 - 4 pers.)

- 2 c. à table de Vinaigre de Vin Blanc La Tradition
- 3 c. à table d'huile végétale au choix
- ½ c. à thé de Moutarde à la Bière La Tradition
- Sel, poivre

Mélangez tous les ingrédients.

Vinaigrette à la tomate (2 - 4 pers.)

- ½ t. de Vinaigre de Vin de Miel La Tradition
- ¾ t. d'huile végétale au choix
- ¼ d'une tomate hachée
- 1 c. à thé de sucre brun
- 2 c. à table de ketchup
- 2 c. à thé de basilic
- Sel, poivre

Mélangez tous les ingrédients.

REPAS

Osso Buco (4 pers.)

- 8 jarrets de veau charnus enfarinés
- 3 c. à table de Vinaigre de Bière La Tradition
- 6 t. de bouillon de bœuf
- 3 c. à table de fécule de maïs
- 4 tomates coupées en quatre
- 1 gros oignon haché grossièrement
- 1 gousse d'ail émincée
- ½ c. à thé de persil haché
- ½ c. à thé de basilic
- Paprika
- Sel
- Poivre du moulin au goût

Dans une cocotte, faites revenir dans l'huile l'oignon, l'ail et les jarrets de veau préalablement enfarinés. Puis, ajoutez les autres ingrédients, sauf la fécule de maïs. Couvrez et mettez au four à 300°F durant 1 ½ à 2 hres. Retirez la viande. Incorporez la fécule de maïs à la sauce pour l'épaissir. Servez.

Poulet sauce au vinaigre (4 pers.)

- 1 poulet
- 1 pomme coupée en morceaux
- 1 oignon tranché sur la longueur
- 1 gousse d'ail coupée en languette
- Champignons frais tranchés
- 1 c. à thé de cari
- 1 c. à thé de paprika
- ¼ c. à thé de poivre de cayenne
- 1 c. à thé de Moutarde à la Bière La Tradition
- ½ c. à thé de sel

Ingrédients de la sauce

- 2 c. à table de Vinaigre de Vin de Cerises sauvages La Tradition
- 3 c. à table de vin Madère
- 1 ½ c. à table de mélange pour sauce chasseur
- 1/3 tasse d'eau

Sauce : Délayez le mélange pour sauce chasseur avec l'eau et ajoutez le vin de Madère et le Vinaigre de Vin de Cerises sauvages. Mélangez bien. Réservez.

Poulet : Insérez l'ail à différents endroits sous la peau du poulet et enrobez-le avec le mélange de cari, paprika, poivre de cayenne, moutarde à la bière et sel. Déposez le poulet dans une cocotte avec les morceaux de pomme, l'oignon, l'ail et les champignons. Ajoutez la sauce. Couvrez et cuisez au four à 350oF durant 1 ½ hre.

Chaudronnée de cuisses de poulet et légumineuses (4 - 8 pers.)

- 8 cuisses de poulet
- Fèves soya, fèves rouges, pois chiches (1/3, 1/3, 1/3)
- ¼ lb de lard frais (facultatif)
- 4 c. à table de Vinaigre de Vin de Sureau La Tradition
- 6 c. à table de purée de tomate
- 2 c. à table de soupe à l'oignon en poudre
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de Moutarde à la Bière La Tradition
- ¼ c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de clou de girofle
- ¼ c. à thé de romarin
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à thé d'épices à marinade
- Sel, poivre

Mettez les légumineuses à tremper dans l'eau froide au moins 12 hres. Déposez-les ensuite dans une cocotte avec le lard frais. Mélangez le Vinaigre de Vin de Sureau, la purée de tomate, la soupe à l'oignon, l'ail, le sucre, la moutarde à la bière et les épices et ajoutez ce mélange aux légumineuses. Couvrez et cuisez au four à 300oF durant 5 hres. Après 3 ½ hres de cuisson, ajoutez les cuisses de poulet et poursuivez la cuisson.

Foie de poulet ou de lapin sauté au vinaigre (2 pers.)

- 1 Foie de poulet ou de lapin
- 1 échalote française émincée
- 2 c. à table de Vinaigre de Vin d'Érable La Tradition
- Huile
- Laitue romaine coupée en julienne
- Sel, poivre

Dans une poêle, faites revenir l'échalote dans l'huile et saisissez le foie des 2 côtés. Déposez sur la laitue romaine. Déglacez le fond de la poêle avec le Vinaigre de Vin d'Érable. Versez la sauce sur le foie. Salez et poivrez au goût.

Goulasch à la Hongroise (4 à 6 pers.)

Marinade 12 hres au réfrigérateur

Ingrédients de la marinade

- Cubes de bœuf (1palette)
- 5 c. à soupe de Vinaigre de Vin d'Aubépine La Tradition
- 1 c. à soupe de cognac ou brandy
- 375 mL de bière
- 1 c. à table d'épices à marinade

Dans un plat, déposez les cubes de bœuf et les autres ingrédients. Réfrigérez 12 hres.

Ingrédients de la recette

- 1 gros oignon émincé
- 4 tomates fraîches coupées en morceaux
- 1 c. à soupe de paprika
- ¼ c. à thé de poivre de cayenne
- 1 feuille de laurier
- Bouquet garni
- Sel

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon et les cubes de bœuf marinés. Réservez la marinade. Puis, couvrez la cocotte afin que la viande rende son jus. Au bout de 15 min. de cuisson, ajoutez les tomates, les épices et la marinade. Mettez au four à 300oF durant 2 ½ à 3 hres.

Saumon, maquereau ou truite mariné (4 pers.)

Poisson au choix

Ingrédients de la marinade

- 1 gros oignon tranché
- 1 carotte coupée en rondelles
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à thé d'épices à marinade
- 1½ t. de Vinaigre de Vin d'Aubépine La Tradition
- Sel, poivre

Réservez la marinade. Cuire le poisson à découvert au four 20 min. à 450o F. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir. Puis, enlevez la peau et les arêtes du poisson et coupez-le en filet. Mettez les filets dans un plat et ajoutez la marinade. Couvrez et réfrigérez 12 heures. Servez froid.

Rôti de porc piqué à l'ail (4 à 6 pers.)

- Ail coupé en languettes
- ½ c. à thé de paprika
- ½ c. à thé de poudre de cari
- ¼ c. à thé de poivre de cayenne
- 2 c. à table d'huile
- 1 t. de Vinaigre de Vin de Miel La Tradition
- 3 Pommes tranchées
- Champignons tranchés

Ingrédients de la marinade

Insérez les languettes d'ail dans le rôti de porc, puis frottez-le de tous côtés avec le mélange de paprika, de poudre de cari, de poivre de cayenne et d'huile. Utilisez une lèchefrite et versez-y le Vinaigre de Vin de Miel, mettez le rôti de porc et ajoutez les pommes et les champignons tranchés autour. Faites macérer 3 hrs au réfrigérateur, 1 1/2 hres d'un côté et 1 1/2 hres de l'autre.

Cuisson

Déposez le rôti mariné dans un autre récipient de cuisson au four avec les pommes et les champignons, sans le vinaigre. Réservez le vinaigre. Ajoutez un peu d'eau dans le récipient et cuisez au four à découvert 2 hrs à 350oF. Au bout de 1 hre de cuisson, ajoutez de l'eau si nécessaire. Lorsque cuit, laissez reposer le rôti 15 min. avant de servir.

Sauce

Versez la sauce du rôti dans une poêle, chauffez, laissez réduire, assaisonnez de sel et poivre au goût et déglacez avec le vinaigre réservé de la marinade.

