



Poêlé de banane

au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients pour une personne :

- 1 banane
- 1 cuillère à café de sucre roux en poudre
- 5 cl de Vinaigre de Coteaux du Layon
- 1 Noisette de beurre

Dans une poêle, faites fondre le beurre,

Mettre la banane (épluchée et coupée en deux dans la longueur) à cuire dans la poêle.

Saupoudrer de sucre et verser le Vinaigre de Coteaux du Layon.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à légère coloration de la banane.

Servir chaud.



Ailes de raie

au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 ailes de raie
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 10 cl de Vinaigre de Coteaux du Layon
- beurre
- sel, poivre

Dans une poêle, faire fondre le beurre, Cuire les ailes de raies sur chaque face.

En fin de cuisson, verser le Vinaigre de Coteaux du Layon, les câpres et une noisette de beurre.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Servir avec une fondue de poireaux et carottes découpés en lanières, par exemple.



Salade de foies de volailles, déglacé au Vinaigre de Coteaux du Layon

Même recette pour les queues de langoustines poêlées

Ingrédient pour 4 personnes :

- 400 g de foies de volailles coupés en 2
- Salades frisée
- 15 cl de vinaigre de Coteaux du Layon
- 50 g de câpres
- Huile et beurre
- Sel et poivre

Pour la vinaigrette :

- 1 cuillère de vinaigre de Coteaux du Layon
- sel et poivre
- 1 cuillère d'huile neutre(colza)
- 1 cuillère d'huile de noix.

Préparation :

Mettre votre poêle à chauffer avec une cuillère d'huile et une noix de beurre, ajouter vos foies de volailles, Saler et poivrer, cuisson 2 minutes de chaque côté et réserver sur un petit plat.

Retirer la matière grasse de la poêle, puis la remettre sur le feu, ajouter le vinaigre de Coteaux du Layon et les câpres (déglacer) et hors du feu incorporer rapidement avec un petit carré de beurre.

Dans un saladier, mélanger la salade et la vinaigrette.

Répartir sur les 4 assiettes les foies, la salade et le nappage de sauce.



Parfumer vos vinaigres

A utiliser en vinaigrette et surtout à essayer avec toutes les entrées, plats et dessert. Tester les en boisson.

avec le vinaigre de vin Rouge :

- Thym, romarin, fenouil, marjolaine et ail
- Romarin, sauge, basilic, laurier et ail
- Coriandre, sauge, romarin, laurier et piment
- Citronnelle, verveine citronnée, zeste de citron, grains de poivre vert

avec les vinaigres de Chardonnay ou de Chenin:

- Gingembre
- Basilic, persil, fenouil, ail.
- Menthe, zeste de citron, basilic citronné
- Gousse de vanille



Cerises

au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients

- 1 kg de cerises
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade en poudre
- 3 clou de girofle
- 1 litre de vinaigre de Coteaux du Layon
- 150 gr de sucre roux

Préparation :

Laver et équeuter les cerises, puis les mettre dans des bocaux remplis au 3/4.

Faire bouillir le vinaigre de Coteaux du Layon avec les épices et le sucre pendant 10 minutes.

Laisser refroidir, filtrer, verser sur les cerise, fermer les bocaux.

Laisser reposé 2 mois minimum à l'abri de la lumière.



Marinade de brochettes aux Vinaigres

Ingrédients:

Pour réaliser ces brochettes de viande, découpez la viande en petits morceaux et laissez les mariner plusieurs heures avant de les griller. Voici quelques exemples de marinades pour le boeuf, le porc, volaille, mouton :

- Vin rouge, vinaigre d'Anjou Rouge, échalotes hachées, thym sel poivre.
- Vin blanc, mignonnette de poivre (grains de poivre écrasés avec le cul d'une casserole), poudre d'estragon, laurier, sel.
- Huile de pépins de raisins, thym, laurier, ail, piment d'échelette, sel.
- Sauce soja, vinaigre des Coteaux du Layon, coriandre, gingembre, miel, sel et poivre.

Ensuite réalisez vos brochettes de boeuf en alternant les ingrédients suivants sur vos piques (au choix)



Gelée de Vinaigre de Coteaux du Layon

Idéale pour accompagner les fromages.

Ingrédients :

- 20 cl de Vinaigre de Coteaux du Layon
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 feuille de gélatine
- 1 cuillère à soupe de graines de fenouil

Préparation :

Faire chauffer le vinaigre de **Coteaux du Layon** à feu moyen. Ajouter le sucre. Laisser réduire. Ajouter la gélatine préalablement trempé dans l'eau froide. Mélanger et délayer pendant une minute et retirer du feu. Remplir des petits pots à confiture. Garder au frais.

Vous pouvez ajouter, en début de recette, un mélange d'échalotes et figues, finement haché, cuit au beurre 5 min.



Fraises au Vinaigre de Coteaux du Layon et poivre blanc

Ingrédients :

- 250 g fraises
- poivre blanc
- sucre roux
- 1 cuillère à soupe de Vinaigre de Coteaux du Layon

Préparation :

Rincer les fraises, les équeuter puis les couper les en deux.
Saupoudrer très légèrement de sucre.
Mélanger.
Verser le **Vinaigre de Coteaux du Layon** puis le poivre blanc.
Mélanger le tout et servir.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Fraise au vin rouge et Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients :

- 500 g fraises
- poivre blanc
- sucre roux
- 1 verre d'Anjou Rouge (cabernet)
- 2 cuillères à soupe de Vinaigre de Coteaux du Layon

Préparation :

Rincer les fraises, puis les couper les en deux sans les équeuter.
Saupoudrer très légèrement de sucre.
Ajouter le vin rouge et le **Vinaigre de Coteaux du Layon**. Ajouter le poivre blanc (1 tour de moulin)
Mélanger.
Laisser au frais pendant 1 heure.
Servir frais.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Ingrédients :

1 lapin entier
3 oignons
1 kg de tomate bien mure
2 bâtons de cannelle
25 cl. de vinaigre d'Anjou Rouge
Huile d'olive
1 gousse d'ail
sel, poivre

Préparation :

Dans une cocotte, faire revenir les oignons coupés en lamelles dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
Ajouter le lapin découpé pour le faire dorer de chaque côté.
Ajouté ensuite les tomates coupé en cubes, la cannelle, le vinaigre d'Anjou Rouge, l'ail écrasé, le sel et le poivre.
Laisser mijoter à feu très doux pendant 1h30 à 2 h.
Servir avec des pommes de terre vapeur, ou des pâtes

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Pate à Choux au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients :

124 gr de farine
50 gr de beurre
5 gr de sucre
25 cl d'eau
4 oeufs
140 gr de gruyère râpé
150 gr de poitrine de porc fumé, taillé en allumette
sel, poivre
2 c à soupe de Vinaigre de Coteaux du Layon.

Préparation :

Dans une casserole, mettre l'eau, le sel le poivre, le sucre, le beurre, le vinaigre. Faire chauffer jusqu'à ébullition, retirer la du feu, jeter y la farine. En tournant, mélanger avec une cuillère en bois, puis remettre la casserole sur feu doux (la pâte doit former une boule), retirer du feu et incorporer les oeufs un à un, incorporer le gruyère, la poitrine de porc, Laisser refroidir.
A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer sur une plaque beurré des petits tas de pâte de forme régulière. Cuire à four chaud jusqu'à ce que les choux soient gonflé et doré. Servir chaud accompagné d'une salade.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Poulet au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients pour 4 personnes :

1 poulet
beurre
sel, poivre, herbe de Provence
10 cl de Vinaigre de Coteaux du Layon

Préparation :

Mettre le poulet dans un plat allant au four, le garnir de beurre, sel, poivre et herbes de Provence.
Faire cuire à four chaud (20 minutes par livre), le retourner de temps en temps et l'arroser avec le jus de cuisson.
En fin de cuisson, verser sur le poulet le Vinaigre de Coteaux du Layon, le remettre au four 5 minutes. Puis déglacer le fond du plat, servir la sauce en saucière, et le poulet s défilcé sur un plat.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Pain perdu au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédient :

200 gr de pain (boule tranché)
25 cl de lait
1 oeuf
75 gr de sucre
75 gr de beurre

Préparation :

Battre les oeufs entier avec le lait sucré et vinaigré.

Faire tremper légèrement les tranches de pain dans ce mélange.

Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle.

Dorer les tranches de pain, Servir chaud avec du sucre à volonté et de la cannelle à volonté.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Andouillettes déglacées au Vinaigre de Chardonnay

Ingrédients:

2 andouillettes
1 un gros oignons
2 noix de beurre
4 cuillères a soupe de vinaigre de Chardonnay

Préparation:

Dans une grande poêle faites fondre une noix de beurre et ajoutez 1 gros oignon émincé poivrez, puis faire cuire jusqu'à transparence des oignons.

Dans un plat allant au feu, faites fondre une noix de beurre, puis faites colorer les andouillettes.

Ajoutez alors les oignons et 3 min après 2 grandes cuillères de vinaigre de Chardonnay.

Servez les andouillettes garnies de persil.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Beurre blanc au Vinaigre de Chardonnay:

3 échalotes ciselées
15 cl de vinaigre de Chardonnay
15 cl de fumet de poisson
3 g de poivre moulu gros
125 g de beurre demi sel coupé en petits dés

Préparation:

Dans une casserole à fond épais, mettez vos échalotes ciselées, le fumet de poissons, le vinaigre de Chardonnay et le poivre.

Laissez réduire des 2/3 .

Quand votre mélange est réduit retirez-le feu et incorporez un à un vos carrés de beurre et fouettez jusqu'à ce que le beurre soit comme une pommade salez et poivrez.

Servez dans une saucière préalablement chauffée.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Champignons marinés au Vinaigre de Chardonnay

Ingrédients:

4 citrons pressés
1,5 litre d'eau
2 L de petits champignons
1 branche de basilic
origan séché
1 feuille de laurier
1 gousse d'ail
1,5 L de vinaigre de chardonnay

Préparation :

Dans une grande casserole, amener l'eau et le jus de citron à ébullition.

Laver les champignons.

Plonger les champignons dans l'eau bouillante et les laisser cuire pendant 5 minutes.

Égoutter les champignons et les disposer avec les herbes et l'ail dans des pots à confiture stérilisés.

Dans une casserole, faire bouillir le vinaigre de Chardonnay et le verser sur les champignons.

Remplir de vinaigre jusqu'à 1 cm du bord et fermer les pots.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Lapin aux pruneaux et au Vinaigre d'Anjou Rouge

Ingrédients :

Lapin aux pruneaux pour 6 personnes :
1 lapin coupé en morceaux
400 g de pruneaux d'Agen dénoyautés
2 échalotes hachées finement
1,5 dl de vin blanc sec
2 dl de bouillon de volaille
15 cl de vinaigre d'Anjou Rouge
Beurre et huile d'arachide
Sel et poivre du moulin.

Préparation :

Dans une grande cocotte, faites fondre 20 g de beurre et 2 cuillers d'huile.

Mettez vos morceaux de lapin, salez et poivrez faites les revenir sans brûler 10 minutes de chaque côté. Puis, mettez vos morceaux dans un plat allant au four .

Dans la cocotte, faites suer vos échalotes ciselées 2 minutes puis déglacer avec le vin blanc . Laissez encore cuire 2 minutes puis ajoutez le bouillon de volaille puis ajoutez les pruneaux dénoyautés.

Allumez votre four à 180°(th6).

Ajoutez le foie de lapin et le vinaigre d'Anjou Rouge, puis faites une ébullition et versez l'ensemble sur vos morceaux de lapin rôtis, passer au four pour 15 minutes.

Servir dans le plat bouillant , garnie de persil haché.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Moules à l'escabèche

Ingrédients pour 4 personnes

3 litres de moules bouchot
15 cl. d'huile d'olive
15 cl. Vinaigre de Chardonnay
2 oignons, 3 feuilles de laurier
2 clous de girofle
Sel, poivre

Préparation:

Nettoyez les moules. Mettez-les dans une casserole, couvrez et faites cuire jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Égouttez-les et laissez refroidir. Puis retirez-les de leurs coquilles.

Pelez et émincez les oignons.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Ajoutez les moules et les oignons et faites-les revenir . Retirez les moules avec une écumoire et réservez-les dans un plat creux.

Laissez l'huile sur feu doux et ajoutez le vinaigre de Chardonnay, 15 cl d'eau, le laurier et les clous de girofle.

Faites cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Retirez du feu et laissez refroidir. Versez sur les moules et laissez mariner au frais pendant 12 heures.

Servez très frais.

Servir sur des taosts de pain de campagne grillés et frottés à l'ail.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Sirup de fruits au vinaigre de Chardonnay

Ingrédients :

3 litres de fruits rouge frais (framboise, groseille, mûre, etc...)

1 litre de vinaigre de Chardonnay

1 kg de sucre roux

Préparation :

mélanger tout les ingrédients, faire bouillir pendant 20 minutes.

Mettre en bouteilles puis fermer après refroidissement.

Utiliser comme sirup, excellent l'été avec de l'eau gazeuse glacée.



Mayonnaise d'Antan

Ingrédients pour 4 personnes :

1 jaune oeuf

1 cuillère de moutarde a l'ancienne

2 cuillères à café de vinaigre de vin Rouge

15 cl. d'huile de pépins de raisins

Préparation :

1 heure avant, mettre dans un saladier un jaune d'oeuf que vous mélangez au fouet avec 1 cuillère de moutarde.

Faites bouillir 2 cuillères de vinaigre de vin Rouge avec une pincée de sel puis gardez la casserole hors du feu
Au moment de servir montez au fouet toujours dans le même sens votre mayonnaise avec à peu près 15 cl d'huile de pépins de raisins afin qu'elle soit très ferme. Puis ajoutez le vinaigre assaisonné qui sera encore tiède et qui permettra de délier un peu votre mayonnaise.



Poêlée de St Jacques au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients pour 2 personnes :

20 noix de Saint Jacques

5 cl de Vinaigre de Coteaux du Layon

sel, poivre

beurre

Préparation :

Séparer délicatement les noix de Saint-Jacques de leur corail.

Dans un peu de beurre, commencer à faire revenir les Saint Jacques environ 2 minutes sur chaque face. Ajouter le corail et faire revenir 1 minute. Ajouter le Vinaigre de Coteaux du Layon et terminer la cuisson
Retourner délicatement les Saint Jacques dans la poêle pour les colorer légèrement.

Déposer ensuite, sur un lit de fondue de poireaux vos Saint Jacques dans une assiette chaude avec un peu de sauce de cuisson des St Jacques.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le
blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le
blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le
blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Fondue de poireaux au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients pour 4 personnes :

600 gr de blanc de poireaux
5 cl de Vinaigre de Coteaux du Layon
20 cl de vin blanc
20 cl de crème fraîche

Préparation :

Faire fondre le beurre dans une sauteuse.

Y faire suer les blancs de poireaux pendant 5mn.

Ajouter le vin blanc. Couvrir et laisser mijoter 20mn à feu moyen.

En fin de cuisson, ajouter le sel, le poivre et 5 cl de Vinaigre de Coteaux du Layon

Faire chauffer un minute

Ajouter la crème fraîche. Bien mélanger.

Servir avec des noix de St Jacques

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le
blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Sauce Béarnaise «façon mère vinaigre»

Ingrédients pour 4 personnes :

5 cl de Vinaigre de Chardonnay
3 cl de vin blanc sec
1 échalote finement hachée
2 cuillères à café d'estragon frais
2 cuillères à café de cerfeuil frais
3 jaunes d'oeufs
100 gr de beurre
poivre blanc moulu grossièrement

Préparation :

Mettre à réduire dans une casserole l'échalote, le poivre, le Vinaigre de Chardonnay, le vin blanc et 1 cuillerée de cerfeuil et d'estragon. Laisser refroidir puis y incorporer les jaunes d'oeufs.

Mettre la casserole au bain marie et fouetter cette préparation jusqu'à épaississement.

Incorporer le beurre fondu (enlever l'écume auparavant) en fouettant.

Ajouter au moment de servir la cuillère d'estragon et de cerfeuil.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le
blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Sauce tartare « façon mère vinaigre »

Ingrédients :

2 jaune d'oeufs durs
1 cuillère à café de moutarde forte
2 cuillères à café de Vinaigre de Chardonnay
25 cl d'huile
sel et poivre du moulin
câpres, cornichons, ciboulette, échalote et estragon
finement haché

Préparation :

Écraser minutieusement les jaunes d'oeufs avec une fourchette.

Mélanger dans un bol les jaunes d'oeufs, la moutarde, une cuillère à café d'eau et le Vinaigre de Chardonnay.

Verser en filet l'huile sans jamais cesser de fouetter pour obtenir l'aspect d'une mayonnaise.

Ajouter les câpres, cornichons, ciboulette, échalote, l'estragon et un trait de Vinaigre de Chardonnay.

Saler et poivrer à votre convenance.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le
blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Magret de canard

au Vinaigre de Vin Rouge aux Mûres Sauvages

Ingrédients pour 2 personnes:

- 2 magrets de canard
- 300 g d'échalotes
- 15 cl de Vinaigre de Vin Rouge aux Mûres Sauvages
- 2 cuillères de miel

Préparation :

Faire cuire les magrets en commençant par le côté peau, enlever en cours de cuisson le surplus de graisse.

Retirer les magrets et les réserver.

Faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

Ajouter le miel et enfin ajouter le Vinaigre de Vin Rouge aux Mûres Sauvages.

Mettre à réduire 1 minute.

Servir avec une purée de pomme de terre-navet.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Shutney d'oignon

au Vinaigre de Vin Rouge aux Mûres Sauvages

Ingrédients :

- 1 kg d'oignon
- 75 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 20 cl de Vinaigre de Vin Rouge aux Mûres Sauvages
- 50 cl de vin rouge (gamay)
- 1 cuillère à soupe de coriandre moulu
- sel, poivre

Préparation :

Éplucher et couper les oignons en rondelles.

Faire fondre le beurre avec le sucre dans une cocotte (à fond épais) à feu doux.

Ajouter les oignons et les laisser cuire pendant 20 minutes à couvert jusqu'à la caramélisation.

Ajouter le coriandre, le Vinaigre de Vin Rouge aux Mûres Sauvages et le vin.

Saler et poivrer à votre convenance.

Laisser cuire pendant 30 minutes à feu doux jusqu'à évaporation.

Mettre en bocaux et conserver au réfrigérateur.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Pickles de légumes variés au Vinaigre de Chardonnay

Ingrédients :

- 3 petits poireaux
- 3 carottes
- 3 brins de thym
- 3 grains de coriandre
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à c de fleur de sel
- 1 pincée de sucre
- 15 cl d'huile d'olive
- 10 cl de Vinaigre de Chardonnay

Préparation :

Couper en rondelle les poireaux et carottes.

Les faire griller à sec.

Les mettre dans un bocal et couvrir avec tous les ingrédients.

Laisser macérer une semaine au réfrigérateur.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Sauté de porc aux Champignons forestiers et au Vinaigre de Chardonnay

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 gr de sauté de porc
- 1 oignon
- 500 gr de champignons forestiers (cèpes, bolets, girolles)
- 1 demi verre de Vinaigre de Chardonnay
- 2 c à s de fond de veau
- 20 cl de crème liquide
- un brin de romarin
- sel poivre

Préparation :

Émincer l'oignon, le faire revenir dans une sauteuse.

Couper la viande en petit morceaux, la faire sauté avec les oignons.

Ajouter le brin de romarin.

Faire cuire à feu doux 5 à 10 min à couvert.

Déglacer au Vinaigre de Chardonnay.

Ajouter le fond de veau délayé dans une cuillère à soupe d'eau.

Ajouter les champignons et continuer la cuisson 10 min.

Ajouter la crème. Laisser réduire.

Accompagner avec du riz .

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Poêlé de banane au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients pour une personne :

- 1 banane
- 1 cuillère à café de sucre roux en poudre
- 5 cl de Vinaigre de Coteaux du Layon
- 1 Noisette de beurre

Dans une poêle, faites fondre le beurre,

Mettre la banane (épluchée et coupée en deux dans la longueur) à cuire dans la poêle.

Saupoudrer de sucre et verser le Vinaigre de Coteaux du Layon.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à légère coloration de la banane.

Servir chaud.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>



Poêlé de banane au Vinaigre de Coteaux du Layon

Ingrédients pour une personne :

- 1 banane
- 1 cuillère à café de sucre roux en poudre
- 5 cl de Vinaigre de Coteaux du Layon
- 1 Noisette de beurre

Dans une poêle, faites fondre le beurre,

Mettre la banane (épluchée et coupée en deux dans la longueur) à cuire dans la poêle.

Saupoudrer de sucre et verser le Vinaigre de Coteaux du Layon.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à légère coloration de la banane.

Servir chaud.

Retrouver les recettes de la mère vinaigre sur le blog : <http://lamerevinaigre.over-blog.com/>