

Comment utiliser



Le VerJus :

Le verjus est du jus naturellement acidulé obtenu à partir de raisins récoltés avant maturité (raisins verts). Pressé, filtré ou non, il donne un liquide frais et subtil, sans alcool et sans sucres ajoutés.

C'est une alternative douce et subtil au jus de citron, avec une acidité plus ronde et moins agressive.

C'est un ingrédient ancien, utilisé depuis des siècles qui revient aujourd'hui dans nos cuisines pour sa finesse et son côté naturel.

Le verjus est idéal pour relever un plat sans masquer les saveurs.

Astuce :

1

CHAUD

Pour déglacer une poêlée de légumes ou un rôti. En fin de cuisson pour le poisson.

2

SALÉ

Pour une salade pleine de fraîcheur. Mélanger Verjus, huile, sel, poivre, et voici une base de vinaigrette.

3

SUCRÉ

Dans une salade de fruits. Il remplace le citron et rehausse les fruits sans les écraser.

Recette :

CREME DE VERJUS



Ingrédients

2dl de verjus
5 oeufs entiers
180g sucre
160g de beurre

Préparation

Mettre le beurre en morceaux dans un saladier. Batre les oeufs au fouet, ajouter le verjus et le sucre. Chauffer le mélange jusqu'aux premiers signes d'ébullition. Verser le mélange directement sur les morceaux de beurre. Mélanger jusqu'à ce que la masse soit homogène.

Utilisation

Garniture de tartelettes, de crêpes ou de desserts. Pâte à tartiner sur du pain.