

## Le vinaigre à la pulpe de poivron

### Verrines d'avocat, tomate, vinaigre à la pulpe de poivron

Simple et très bons

#### Ingrédients pour + ou -20 verrines:

15-20 tomates cerise suivant la taille

2 avocats

1 jus de citron

Huile d'olive

Vinaigre de cidre à la pulpe de poivron

Piment d'Espelette, sel.

Quelques olives noires pour la décoration

Laver les tomates et les couper en quatre.

Couper les avocats en petites lamelles.

Les arroser avec le jus du citron.

Dans un plat les mélanger délicatement aux tomates assaisonnées.

Déposer une c. à soupe de ce mélange dans les verrines.

Ajouter des petites rondelles d'olives noires.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre de cidre au poivron.

### Cabillaud, champignons, vinaigre de cidre à la pulpe de poivron

---

#### Ingrédients pour 2 personnes :

1 morceau de cabillaud de 440 gr

250 gr de champignons de Paris

3 poivrons rouges et jaunes

2 gousses d'ail

Feuilles de coriandre fraîches

Huile d'olive

2 c. à soupe de vinaigre de cidre à la pulpe de poivron

1 citron

Fleur de sel, poivre au moulin.

Couper les poivrons lavés et épépinés en morceaux

Couper les champignons en lamelles et les citronner

Presser l'ail ou le ciseler finement et l'ajouter aux légumes

Dans une casserole, mettre un petit filet d'huile et ajouter les légumes

Ajouter le vinaigre de cidre à la pulpe et quelques feuilles de coriandre

Cuire le tout jusqu'à ce que les poivrons soient tendres.

Rôtir et cuire le cabillaud dans un peu d'huile. (Ou à la vapeur)

Servir le morceau de cabillaud avec les légumes

Ajouter quelques feuilles de coriandre pour la décoration

Servir bien chaud.

---

### *Aiguillettes de poulet – vinaigre de cidre à la pulpe de poivron*

#### Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'aiguillettes de poulet  
240 g de riz  
100 g d'échalotes  
2 gousses d'ail  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
12,5 cl de vinaigre à la pulpe de poivron  
5 brins de ciboulette  
Sel, poivre

Cuire le riz et maintenez-le au chaud

Dans une poêle, faire revenir les aiguillettes de poulet assaisonnées dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Ajouter l'échalote finement émincée et l'ail écrasé.

Laisser revenir 1 minute.

---

Toujours sur feu vif, verser le vinaigre sur les aiguillettes de poulet et laisser réduire en remuant sans cesse afin que les aiguillettes soient bien enrobées de vinaigre.

Déposer les aiguillettes sur le riz décoré de ciboulette, et servir aussitôt.

### *Papillote de poissons blancs (colin, cabillaud, bar, lieu jaune ... comme vous le souhaitez) aux petits légumes – vinaigre de cidre à la pulpe de poivron*

#### Ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de poissons blancs à votre convenance  
3 pommes de terre  
3 carottes  
1 courgette  
1 oignon  
Branche de Thym  
Sel, Poivre, piment d'Espelette, paprika  
Vinaigre de Pulpe de poivrons  
Huile d'olive  
Basilic

Laver, éplucher les légumes puis détailler en julienne.

Mélanger les légumes avec 1 c. à café de paprika, le thym, le basilic.

Ajouter 3 c. à soupe de vinaigre de pulpe de poivron.

Assaisonner avec le sel, poivre, un peu de piment d'Espelette.

Prendre une feuille d'aluminium et y déposer les légumes et le poisson épicé au préalable.

Terminer par un filet de vinaigre de pulpe de poivrons aux piments d'Espelette

Fermer correctement la papillote.

Procéder de la même manière pour chaque papillote.

Enfournez à 180° pendant 30 minutes.

### *Magret de canard sauce vinaigre de cidre à la pulpe de poivron et tomate*

Ingrédients pour 2 personnes :

*1 magret de canard*

*Sel et poivre*

*1 c. à soupe de vinaigre de cidre à la pulpe de poivron*

*1 c. à soupe de vinaigre de cidre à la pulpe de tomate*

Enlever l'excès de gras du magret (sur les côtés) et la petite peau à la surface. Pratiquer ensuite des incisions en quadrillage sur la peau pour que la chaleur puisse bien pénétrer de façon homogène et que la graisse puisse fondre plus facilement.

Assaisonner le magret et faire revenir à la poêle, côté peau, à feu très doux sans matière grasse. Faites cuire environ 6 minutes en vidant régulièrement la graisse de cuisson.

Quand il commence à dorer, retourner et caraméliser chaque face à feu plus vif.

Enfourner (la peau vers le haut) dans un four préchauffé à 180°C pendant 5 minutes.

Le magret aura la peau croustillante à la chair rosée et moelleuse.

Reprendre la poêle de cuisson du magret, ajouter les vinaigres de cidre à la pulpe, juste un peu d'eau et chauffer à feu vif.

Couper le magret en tranches.

Dresser le magret et placer la sauce à côté.

Servir avec une salade aromatisée d'un même vinaigre de cidre à la pulpe.