

### Vinaigre de cidre à la pulpe de tomate.

#### Salade de pommes de terre et betterave au vinaigre de cidre à de pulpe de tomates

##### Ingrédients pour 2 personnes

2 pommes de terre  
1 betterave rouge cuite  
100 g de lardons en allumettes  
Un peu de persil  
Sel et poivre  
vinaigre de pulpe de tomate  
Vous pouvez ajouter un peu d'huile d'olive si vous souhaitez

Laver les pommes de terre et cuire, avec la peau.  
Couper la betterave cuite en dés (pas trop petits) et les placer dans l'assiette.  
Faire revenir les lardons dans une poêle et les mettre sur les betteraves.  
Saler et poivrer.  
Placer les pommes de terre épluchées et taillées en tranches épaisses autour des morceaux de betteraves.  
Ajouter le vinaigre de cidre à la pulpe de tomate. Saupoudrez de persil.  
Facultatif : huile d'olive.

#### Asperges laquées au vinaigre de cidre à la pulpe de tomate orange et miel

Servies en entrée ou en accompagnement d'une viande et parfaites avec un barbecue.

##### Ingrédients

12 asperges blanches  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
4 c. à soupe de vinaigre à la pulpe de tomate  
1 c. à café de miel  
Le jus d'une demi orange ainsi que le zeste (bio de préférence)  
Piment d'Espelette, sel, poivre

Eplucher les asperges.  
Dans un bol, mélanger le vinaigre de tomate, l'huile d'olive, le jus d'orange, le miel, la pincée de piment d'Espelette, le sel et le poivre  
Badigeonner les asperges de ce mélange et les placer dans un plat allant au four.  
Arroser avec 40 ml d'eau.  
Couvrir d'un papier sulfurisé mouillé  
Enfourner 25 minutes à 180 ° et les arroser de temps en temps.

## **Salade au vinaigre de cidre à la pulpe de tomate**

*Salade rapide mais gourmande*

### Ingrédients

Salade verte

1 belle tomate

2 œufs cuits durs

Fromage de brebis frais

Graines pour salade

Quelques petits cornichons

Vinaigre de cidre à la pulpe de tomate et basilic

Huile d'olive

Sel, poivre

Cuire les œufs

Cuire les œufs et laisser refroidir

Nettoyer et couper la salade.

Couper les œufs, la tomate et les petits cornichons en fines tranches ou lamelles

Ajouter le fromage de brebis coupé en cubes et un peu de graines pour salades

Prépare une vinaigrette avec 2 c. à soupe de vinaigre à la pulpe de tomate, 2 c. à soupe d'huile d'olive sel, et poivre.

Suggestion : Vous pouvez supprimer l'huile d'olive si vous le souhaitez.

## **Maquereaux marinés tomates, vinaigre de cidre à la tomate et thym**

Un des poissons le plus riche en oméga 3.

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 maquereaux moyens

5 cl d'huile

3 c. à soupe de sauce tomate

3cl de vinaigre de cidre à la tomate

3 c. à soupe d'eau

1 gousse d'ail - 3 branches de thym

Persil, sel, poivre

Cuire les filets de maquereaux dans un peu d'huile d'olive 2 minutes de chaque côté en commençant par la peau.

Si elle se détache, l'enlever.

Les déposer dans un plat creux et laisser tiédir.

Chauffer l'huile d'olive dans une petite casserole avec la sauce tomate, le vinaigre de cidre à la tomate, l'eau, sel, poivre et l'ail émincé.

Amener à ébullition, stopper la cuisson.

Ajouter le persil haché, ainsi que les branches de thym.

Mélanger et verser sur les filets.

Recouvrir d'un film transparent et laisser mariner une nuit au frais.

## *Bœuf mijoté, vinaigre de cidre à la pulpe de tomate*

### Ingrédients pour 4 personnes

600 g de bœuf  
50 cl de bouillon de bœuf  
2 gros oignons  
100 g de tomates pelées concassées  
20 g de beurre  
1 bouquet garni  
3 c. à s. de chapelure  
3 c. à s. de vinaigre à la pulpe de tomate  
1 c. à s. de farine  
Persil haché  
Sel, poivre

Peler et émincer les oignons.  
Faire fondre le beurre dans une cocotte.  
Faire blondir les oignons pendant 4/5 minutes.  
Couper la viande en cubes et l'ajouter aux oignons  
La faire dorer.  
Saupoudrer de farine.  
Mouiller avec le bouillon de bœuf et bien remuer.  
Ajouter les tomates concassées et le bouquet garni.  
Saler et poivrer.  
Couvrir et laisser mijoter une grosse heure à feu doux.  
Ajouter le vinaigre à la pulpe de tomate et bien mélanger.  
Remettre la préparation dans un plat pour le four.  
Saupoudrer de chapelure et de persil haché.  
Placer dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 min.

---