Pickles d’agrumes et oignon rouge au romarin

Les pickles sont des conserves à base de vinaigre qui servent de condiments et apportent une touche pepsi à vos préparations, viandes, poissons ou salades. Vous connaissez bien sûr les cornichons, les oignons grelots, les câpres ou même les pickles de légumes (choux fleurs, carottes, oignons jeunes…). Aujourd’hui je vous en propose une version à base d’agrumes, ultra simple à cuisiner, que j’aime particulièrement: ajoutés à une salade, avec de la charcuterie, en accompagnement d’un barbecue c’est une véritable friandise agréablement fruitée qui amènera couleur, originalité et saveur à vos plats.

Pickles d’agrumes et oignon rouge

Ingrédients (pour un pot de 300 ml)

- deux citrons jaunes
- une citron vert
- une mandarine
- une ou deux oranges
- un demi oignon rouge
- 150 g de vinaigre blanc
- 300 g de sucre
- une demi cuillerée à café de sel
- une branche de romarin frais

Matériel

- un pot de 300 ml stérilisé

Préparation

- Épluchez l’oignon rouge et taillez-le en fines tranches.

Taillez l’oignon rouge en fines tranches

- Pelez à vif tous les agrumes. Puis à l’aide d’un petit couteau bien aiguisé prélevez les suprêmes (quartiers sans peau).

Pelez à vif les agrumes

Prélevez les suprêmes

- Déposez au fur et à mesure le tout dans votre contenant préalablement stérilisé en tassant un peu vos tranches d’oignons et vos suprêmes d’agrumes. Faites chauffer le vinaigre et le sucre avec la branche de romarin. Quand le sucre est complètement dissous versez le sirop bouillant sur les morceaux d’agrumes et d’oignon. Fermez et laissez retomber à température ambiante. Mettez au frais. Attendez au moins trois jours avant de les déguster. Ils se conservent très bien au frais pendant un mois. S’il vous reste un peu de vinaigre sucré n’hésitez pas à le servir en sirop avec une salade de fruit: c’est délicieux!

Faites chauffer le vinaigre, le sucre et le romarin

Pickles d’agrumes

Quand je vous disais que c’était facile!

Pickles d’agrumes

Petits pots d’ail des ours

En avril et mai voici la saison de l’ail des ours. C’est une plante sauvage qui aime les ombrages humides de la forêt et ressemble fort au muguet. Ses feuilles et ses délicates petites fleurs blanches en étoile possèdent un délicat goût d’ail: toutes deux se prêtes à des préparations culinaires.

Je vous propose aujourd’hui d’en utiliser les boutons pour en faire des conserves au vinaigre qui vous serviront de condiment ou de pickles. Cela rappelle les cornichons avec une petite saveur d’ail, sans en avoir les désagréments! Vous pourrez les servir avec un tartare de poisson ou de viande en remplacement des câpres, avec de la charcuterie, dans une salade de pommes de terre pour donner du peps, en complément d’une sauce…

ail des ours

ail des ours

Ingrédients

- 200 g de boutons d’ail des ours
- quelques grains de poivre
- quelques graine de cardamome
- une cuillerée à café de sel
- une feuille de laurier
- 350 ml de vinaigre de vin blanc
- 80 g de sucre en poudre

Ail des ours Ingrédients

Matériel

- Des pots de conservation stériles (passez les 20 mn à l’eau bouillante)

Préparation:

- Rincez les boutons et plongez-les 1 mn dans une casserole d’eau bouillante. Ceci est impératif car dans certaines régions on peut contracter une maladie parasitaire (l’échinococcose, généralement transmise par l’urine de renard). L’ébullition tue ce parasite.

Plongez les une minute dans l’eau bouillante

- Égouttez les boutons soigneusement.
- Dans un casserole faites chauffer le vinaigre, le sel , le poivre, le laurier, la cardamome et le sucre.
- Tassez bien les boutons dans vos petits bocaux et versez par dessus le vinaigre chaud.

Versez le vinaigre sur les

boutons

- Fermez les bocaux et conservez les pendant un mois dans un endroit frais et à l’abris de la lumière avant de les consommer.

Vous pourrez les servir avec un tartare de poisson ou de viande en remplacement des câpres, avec de la charcuterie, dans une salade de pommes de terre pour donner du peps, en complément d’une sauce…

Ail des ours

Pressé de poulet et oignons en pickles à la bière brune de Florent Ladeyn

Une nouvelle recette de Florent facile à réaliser. La peau croustillante, le pickles d’oignons aromatisé par la bière brune (petit clin d’œil à la région du Nord , chère à Florent) font de cette recette un vrai plaisir de goûts simples mais savoureux. Tout ce que j’apprécie en cuisine!

Pressé de poulet et oignons en pickles à la bière brune

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 cuisses de poulet fermier (avec la peau!)
- 500 gr d’oignons grelots
- 65 cl de bière brune
- 15 cl de vinaigre de riz
- 4 c à s de miel
- fleurs de pensée (décoration)
- petites pousses de moutarde (décoration)
- sel, poivre
- un peu d’huile pour la cuisson

Matériel particulier:

- Une grande casserole remplie d’eau
- une feuille de papier cuisson

Préparation:

- Désossez les cuisses de poulet : commencez par les inciser côté intérieur, du haut vers le bas et dégagez l’os sans abîmer la chair. Vous pouvez également demander à votre boucher de les désosser!

Désossez les cuisses de poulet

- Assaisonnez les cuisses désossées (sel , poivre) et réservez.

Assaisonnez et réservez les cuisses

- Une petite astuce pour éplucher facilement les oignons grelots: versez les dans une grande casserole d’eau. Portez à ébullition quelques minutes et égouttez. Vous pouvez maintenant enlever leur peau facilement.

Blanchir les oignons grelots pour les éplucher facilement

épluchez les oignons

- Dans une casserole verser la bière brune, le vinaigre de riz , le miel. Laisser cuire et réduire le liquide de moitié. Versez alors les oignons et cuire jusqu’à caramélisation légère. Surveillez bien cette phase de cuisson pour que cela ne brûle pas! Réservez au chaud (four 80°) en attendant la cuisson du poulet.

versez la bière dans une casserole

- Préparez une casserole d’un diamètre légèrement plus petit que votre poêle et la remplir d’eau: elle va vous servir à presser le poulet pendant la cuisson.
- Faire chauffer un peu d’huile dans une poêle. Mettez les cuisses de poulet bien à plat côté peau dans la poêle. Déposez une feuille de papier cuisson sur le poulet et posez la casserole remplie d’eau sur la feuille. De cette façon toute la peau du poulet est bien en contact avec la poêle: le poulet ne se rétractera pas trop et la peau sera très croustillante.

Déposez le poulet côté peau dans la poêle chaude

Déposez la casserole d’eau sur la feuille de cuisson protégeant le poulet

- De temps en temps enlevez la casserole pour regarder la coloration de la peau. Reposez la casserole remplie d’eau sur le poulet à chaque fois. Lorsque la peau est bien grillée retournez le poulet côté chair et terminez la cuisson (une minute suffit).

le poulet bien croustillant

Dressage:

- Coupez chaque cuisses en deux.

couper le poulet en deux

- Déposez un morceau de poulet dans l’assiette de présentation et recouvrir d’une belle cuillerée d’oignons.

recouvrir le poulet d’une cuillerée d’oignons

- Recouvrir d’un deuxième morceau de poulet et décorez avec les fleurs de pensée et les pousses de salade.

finitions…

Et maintenant régalez-vous!

Le saviez-vous?

En Grande-Bretagne et dans le monde indien, les pickles sont des conserves au vinaigre servant de condiment. Une grande variété de fruits et légumes peuvent être ainsi conservés. Leur origine se perd dans la nuit des temps mais il semble qu'ils existaient déjà en Mésopotamie il y a 2400 ans.

Napoléon pensait que les aliments saumurés (type pickles) était un atout de santé pour ses armées, à tel point qu'il offrit l'équivalent de 250,000 $ à qui pourrait développer une façon de les préserver sans risque.C'est ainsi que sont nées les conserves: l'homme qui gagna le prix en 1809 était un confiseur nommé Nicolas Appert.

La mise en conserve, ou appertisation (du nom de son inventeur Nicolas Appert), est une méthode de préservation des aliments

qui consiste à les mettre dans des récipients rendus étanches à l’air puis chauffés pour détruire les micro-organismes pathogènes.

La découverte d’Appert fut une des contributions culinaires les plus influentes dans l’histoire.