

Le monde des épices

INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS
AOÛT | 2022

08

Moses Ceylan

Retour aux sources

10

Rubs

Masser au lieu de mariner

18

Le vin qui convient

Valse des arômes



Saveurs prodigieuses qui flattent et subjuguent le palais. Délices de choix du monde entier.



Sommaire

04

Épices Wiberg
Le goût de la qualité

08

Portrait
Moses Ceylan

10

Rubs
Massage aux épices

13

Technique culinaire
Légumes en croûte de sel

14

Poivre
Des variétés tout en nuances

16

Vanille
La reine des épices

18

Vin et épices
Le parfait pas de deux

20

Marinade
Pour un arôme particulier

22

Conserves
Quand les épices mettent en boîte

Bienvenue dans le monde des épices

Des épices américaines pour BBQ aux merveilles gustatives de l'Orient en passant par les nombreux visages de la culture des épices africaines: dans ce numéro de Cook, nous vous emmenons pour un tour du monde bien épicé.

DE NOUVEAUX PAYSAGES GUSTATIFS POUR LE PALAIS ET POUR L'ÂME

Peu de sujets culinaires sont aussi vastes que le monde des épices. Du piquant au sucré, du salé à l'amer: grâce à un choix presque infini de combinaisons, chaque «casserole trouve son couvercle», chaque plat sa magie et chaque palais son plaisir. Mais chaque cuisinier y trouve aussi un défi.

Pour moi, en tant que cuisinier professionnel, il est toujours fascinant de voyager dans des pays aux cultures nouvelles et d'en découvrir la diversité des épices. Des mélanges de curry aux senteurs florales, des pâtes d'épices douces et piquantes ou le classique alpin de la moutarde au carvi et à l'ail. Mais la vraie gageüre consiste à utiliser les épices à bon escient pour créer ainsi de nouveaux paysages gustatifs. Pour le palais et pour l'âme.

Dans ce numéro de Cook, c'est exactement le voyage que nous vous proposons de faire avec nous. Nous vous présenterons des nouveautés et des univers gustatifs particuliers, demanderons conseil au professionnel des épices et chef étoilé Moses Ceylan, tout cela en fournissant de l'inspiration pour le quotidien du secteur gastronomique.

En bref: nous amenons du piment dans votre cuisine!

Christoph Pop
Chef de l'Équipe Compétence Culinaire



Le goût de la qualité

Une expérience gustative hors du commun nécessite également des choix forts. C'est pourquoi le professionnel des épices Wiberg travaille directement avec des producteurs et des transformateurs du monde entier tout en misant sur des tests rigoureux dans ses propres laboratoires. Cela permet de garantir que seuls les meilleurs composants trouveront leur chemin vers la boîte à épices – le coffre-fort d'arômes.

WIBERG PAPIKA FUMÉ

Espagne
Épicé, fruité et fumé - ces trois attributs font de ce paprika un produit unique. Un procédé de broyage spécial et une sélection rigoureuse des matières premières sont garants de sa qualité exceptionnelle. Le paprika Wiberg convient à merveille pour les soupes, les sauces, la viande, le poisson, les crustacés ou le fromage.

591081 270 g 11.10



SUR PRÉCOMMANDE WIBERG GINGEMBRE MOULU

Chine
Le gingembre moulu de Wiberg est doux, amer, piquant, frais et convaincant par son goût typique constant et son intense puissance d'assaisonnement. Cela rend ce gingembre parfait pour une utilisation dans la cuisine orientale, dans les soupes, les sauces ainsi que pour les desserts créatifs.

591659 180 g 7.30



SUR PRÉCOMMANDE WIBERG EXQUISITE ASSAM POIVRE LONG ENTIER

Inde
Le poivre long d'Assam de Wiberg provient d'Inde et il est le résultat d'une méticuleuse cueillette sauvage. Son parfum délicat rappellera aux connaisseurs la cardamome. Au palais, la plante poivrée séduit par son piquant subtil, son goût doux et chaud et ses notes rafraîchissantes d'eucalyptus.

592074 200 g 33.00



SUR PRÉCOMMANDE WIBERG MACIS ENTIER

Grenade
Les fleurs de muscade de qualité supérieure, également appelées macis, doivent être récoltées à la main pour rester entières. Cela les rend particulièrement nobles. En même temps, les enveloppes réticulées des graines oranges enchantent par leur arôme floral et doux, légèrement citronné et somme toute plus fin que celui de la noix muscade elle-même.

560540 80 g 17.20



WIBERG CORIANDRE EN GRAINS

Bulgarie
Les graines de coriandre constituent un élément essentiel des mélanges de curry et accompagnent parfaitement les plats de viande et de poisson. Mais avec leur saveur douce et épicée, légèrement sucrée, évoquant le zeste d'orange, les grains de coriandre s'utilisent aussi bien pour les plats salés que sucrés.

591652 160 g 2.70



WIBERG SÉSAME NOIR EN GRAINS

Inde
Bénéfique pour la santé et riche en nutriments, le sésame noir est considéré comme la forme originelle du sésame. Plus épicé et noisetté que son homologue blanc, il est idéal pour agrémenter les plats de viande et de légumes ou les salades. Les graines de sésame entières conviennent bien entendu aussi comme élément décoratif.

591078 300 g 7.40



WIBERG CANNELLE EN BÂTONNETS

Indonésie
Chaque bâton est sélectionné à la main et les couches extérieures de liège en ont été largement ôtées. Le coffre-fort d'arômes Wiberg, dans lequel les précieux bâtons de cannelle sont soigneusement emballés, protège la saveur douce et aromatique afin qu'elle puisse se développer pleinement plus tard, lors de leur utilisation.

590441 420 g 19.20

WIBERG PIMENT EN GRAINS

Guatemala
Le piment est aussi connu sous l'appellation de piment de la Jamaïque. Un goût aux multiples facettes qui rappelle à la fois le poivre, la cannelle, la muscade et le clou de girofle. Son pouvoir aromatique intense s'harmonise avec le gibier, le gibier à plumes, les potages ou les sauces relevées. Mais le piment de la Jamaïque se marie également très bien avec différents produits de boulangerie.

590535 180 g 8.55



SUR PRÉCOMMANDE WIBERG EXQUISITE CARDAMOME DU NÉPAL VIOLETTE ENTIERE

Népal
La cardamome du Népal pousse au pied de l'Himalaya, à plus de 2'800 mètres d'altitude. Elle est fraîche et épicée, rappelle l'eucalyptus et le citron, tout en proposant une note subtilement amère. Elle convient donc aussi bien dans les plats de viande copieux que pour les menus végétariens et plats à base de yogourt.

593670 140 g 38.15



Les arômes de la forêt

Polyvalents en termes de goût et de possibilités de préparation, les champignons sont les étoiles de la cuisine d'automne. Mais pour cela, ils doivent être assistés par les épices adéquates.

ASSAISONNER LES CHAMPIGNONS LE PLUS TARD POSSIBLE

Une bonne dose de pluie, suivies de températures chaudes dans un lieu bien caché: les champignons sont de véritables trésors de la forêt. Mais si l'endroit où l'on les dénicher reste secret, il n'en va pas de même pour leur préparation optimale. En effet, l'un des grands atouts des champignons est l'acide glutamique qui fait office d'exhausteur de goût entièrement naturel. C'est pour cela qu'il est important de traiter et d'assaisonner les champignons avec parcimonie. Il est bien connu qu'en raison de leur forte teneur en eau, il ne faut pas les laver, mais seulement les nettoyer. De même, il est recommandé de les saler et de les assaisonner le plus tard possible. Les produits Wiberg assortis aux chanterelles, cèpes et autres champignons soulignent avec talent et harmonie leur élégante diversité aromatique.



DES ARBRES MAJESTUEUX COMME ACCOMPAGNEMENT EXQUIS

L'assaisonnement par excellence pour les plats de champignons est l'Arôme Champignon de Wiberg, que ce soit avec des champignons de Paris, des cèpes ou avec des shiitakés. Le mélange d'épices pour champignons arrondit délicieusement le goût propre des plats à base de champignons, sans pour autant le masquer. L'idéal est de raffiner avec de l'huile à l'ail des ours dont l'emploi, grâce à ses nuances plus fines, surpasse celui de l'ail classique. Par ailleurs, qui mieux que des arbres majestueux pourraient-ils accompagner de manière aussi exquise les champignons nobles? Plus précisément le mélange Forest Flair de Wiberg. Sarriette des montagnes, épicea, pin cembro et pin des montagnes doublés du pouvoir aromatique des cèpes, du genièvre et des framboises transforment cette authentique préparation d'épices en un véritable envoûtement. Mais là encore, il est recommandé de ne pas faire mariner le plat à l'avance, mais plutôt d'apporter la touche finale après la cuisson.



Condiment



1

WIBERG EXQUISITE FOREST FLAIR

Allemagne
Cette préparation d'épices invite à une balade culinaire en forêt. Elle combine le parfum épicé des forêts alpines et vous fait ressentir l'énergie que procurent le pain nain de montagne, les aiguilles d'épicéa, les baies de genièvre, l'huile de pin cembro et les cèpes. Le parfum et le goût jouent un rôle primordial dans la préparation d'épices Forest Flair qui convient comme aucun autre pour les mets relevés et le gibier.

104030

100 g 30.80

2

SUR PRÉCOMMANDE WIBERG ARÔME CHAMPIGNON

Autriche
Donne aux plats un arôme intense de champignons de Paris, de shiitakés et de cèpes, associé à une note fraîche de poivre et de gingembre. Idéal pour tous les plats où une note ronde de champignons est souhaitée.

592184

200 g 21.65

3

SUR PRÉCOMMANDE WIBERG HUILE À L'AIL DES OURS

Allemagne
Ce nectar à base d'huile d'olive vierge extra d'Andalousie de qualité supérieure dégage un parfum agréable, épicé et frais d'olive et d'ail, sans effet odoriférant. L'huile d'ail des ours s'harmonise parfaitement avec les plats de pâtes et de champignons ainsi qu'avec les vinaigres de pomme, de poire et de tomate.

590777

5 dl 13.55

Portrait

MOSES CEYLAN

APPRENDRE AVEC LES MEILLEURS

La carrière de cuisinier de Moses Ceylan est impressionnante: son art, il l'a appris auprès des meilleurs. En Allemagne d'abord, où il a travaillé dans les cuisines étoilées de Christian Jürgens, Joachim Wissler, Sven Elverfeld et Juan Amador, le restaurant où il a été chef de brigade pour la première fois. «Une période charnière pendant laquelle j'ai beaucoup appris sur le plan professionnel mais aussi humain», se souvient Moses Ceylan. En 2015, il est arrivé en Suisse pour être chef de cuisine en tandem avec Sebastian Zier. C'était au restaurant Einstein Gourmet de Saint-Gall. 18 points Gault&Millau et deux étoiles Michelin. Ces deux chefs renommés ont fusionné la cuisine classique de haut niveau avec la cuisine orientale. Moses Ceylan a lui-même des racines araméennes, ses parents et grands-parents, sont venus de Turquie en Allemagne. Cette touche personnelle, Moses Ceylan l'intègre dans son art culinaire. «Comme un interprète entre différentes cultures ou cuisines», explique le chef de 42 ans.

Moses Ceylan est l'un des cuisiniers les plus reconnus de Suisse. En 2019, il a été désigné par Gault&Millau comme l'une des étoiles montantes de l'année. Aujourd'hui, le chef étoilé s'engage dans de nouvelles voies en tant que coach, cuisinier privé et chef invité. Cet alchimiste part aussi en quête de ses origines.



RETOUR AUX SOURCES

Mais il y a deux ans, c'en était fini. Moses Ceylan voulait faire un «voyage de retour aux sources». «Je me suis rendu compte que je perdais de plus en plus l'esprit du Sud. Je voulais un peu me rafraîchir la mémoire.» De même pour sa cuisine – «car le feeling est la chose la plus importante en cuisine». Cependant, Corona oblige, le voyage n'a dans un premier temps pas pu avoir lieu. Au lieu de cela, Moses Ceylan a beaucoup cuisiné à la maison, en (re-)travaillant des recettes familiales. «Dans mon enfance, nous n'avions pas grand-chose. Mais nous avons toujours bien mangé. Aussi parce que ma mère et ma grand-mère cuisinaient avec beaucoup d'amour et d'émotion pour leur pays.» À l'avenir, il souhaite intégrer cette cuisine de façon encore plus présente dans ses plats. «Les arômes de l'Orient me rappellent des souvenirs d'enfance. Et ces émotions, je souhaite les partager avec mes hôtes, combinées avec des produits régionaux et de l'artisanat local pour créer une fusion de mes deux patries.»



Recette

Truite suisse frite à l'araméenne |
Bouillon de tomates au safran |
Houmous au persil |
Graines de coriandre grillées



«Les épices donnent de la vie et de l'authenticité à un plat»



Moses Ceylan, vous qualifiez votre cuisine d'orientale-occidentale. Qu'est-ce que cela signifie?

D'une part, j'ai grandi en Allemagne, j'y ai appris le métier de cuisinier et j'aime travailler avec des produits régionaux. D'autre part, j'ai hérité chez moi et de ma culture de la cuisine du Levant. Concrètement, j'associe cela en préparant par exemple une truite tessinoise avec des arômes orientaux (voir recette).

Justement, quels seraient selon vous les arômes typiques de l'Orient?

Comme incontournables, on peut citer le zatar, le sumac, le cumin, le safran, la coriandre ou la cannelle ... sans oublier la fermentation qui fait aussi partie de notre cuisine. Tout cela représente une diversité d'arômes incomparable.

Quel est le rôle des épices dans votre cuisine?

En fait, une épice devrait uniquement mettre en valeur le produit de base. Mais justement, cela demande beaucoup de doigté, c'est une grande école du goût. Car en fin de compte, les épices rendent un plat vraiment vivant et authentique, précisément grâce aux sentiments et aux émotions que l'on y met.

Quels sont vos projets actuels?

J'aimerais maintenant rattraper le temps perdu en voyageant, étape par étape. En parallèle, je fais du coaching pour des équipes de cuisine et des entreprises. Enfin, j'apprécie pour le moment beaucoup le fait de m'investir dans différents restaurants comme chef invité, et je propose pour ainsi dire en tant que chef privé un voyage culinaire en Orient ou une cuisine étoilée à la maison.



Et ouvrir votre propre restaurant?

Ce serait tout à fait un objectif envisageable: un restaurant d'inspiration orientale avec des plats pour le corps et l'âme, avec du cœur et du goût. Mais je suis encore à la recherche de restaurateurs et d'entrepreneurs qui seraient intéressés par la mise en œuvre d'un tel concept avec moi.

Retrouvez toute l'interview sur:
cook.transgourmet.ch/ceylan

Le massage aux épices

PREMIUM SWEET BBQ RUB

Allemagne

100401

550 g 13.50

PREMIUM SMOKEY RUB MISSISSIPPI STYLE

Allemagne

100391

550 g 13.50

Faire mariner est (presque) à la portée de tous. Mais masser? C'est exactement ce qui est demandé avec les rubs. Sachant toutefois que le plaisir dans l'assiette dépend moins de l'art du massage que du mélange d'épices.

AVEC UN PEU DE DÉLICATESSE

À première vue, il n'y a guère de différence entre une marinade et un rub. Les deux sont appliqués au préalable sur la viande pour lui donner un goût bien spécifique. Mais alors que les marinades s'emploient avec de la viande sous forme de pâte ou de liquide, le rub, lui, est sec. Ces mélanges d'épices sont surtout utilisés pour les barbecues. Rien d'étonnant à cela, puisque les rubs sont originaires des États-Unis, d'où leur nom: «to rub» signifie «frotter» en français. Cela nous indique par la même occasion la deuxième grande différence: les rubs doivent être appliqués en massage. Ne vous inquiétez pas, cela ne demande pas de mains particulièrement habiles. Tout au plus un peu de finesse. En effet, la viande ne doit pas être malaxée, mais le mélange sec ne doit pas non plus retomber immédiatement, que ce soit pendant le temps d'application ou plus tard lors de la préparation, où il se transformera en une fine croûte.

SE DONNER DU TEMPS

Que contient un rub? Du sel bien sûr, mais aussi du sucre la plupart du temps. Et des épices à volonté. Du chili et du paprika, par exemple, bien fumés. Ajoutez peut-être du cumin, des graines de moutarde, de l'ail, de l'origan et des oignons, comme dans notre Premium Smokey Rub à la mode du Mississippi. Ou plutôt la variante douce et fruitée, dans laquelle les oignons, l'ail et le paprika sont accompagnés d'un peu de pomme, comme pour le Premium Sweet BBQ Rub. Seuls les liquides n'ont pas leur place dans un rub. Ensuite, plus le rub peut agir longtemps, mieux c'est. Il est en outre important que la viande ne soit pas cuite à une température trop élevée en fin de cuisson. Mieux vaut utiliser la chaleur indirecte. Par exemple typiquement à l'américaine, sur un fumoir. Cela pour que les épices nobles ne brûlent pas et ne perdent pas tout leur arôme. Sinon, tout l'art du massage n'aura servi à rien.

Chutneys



L'AGRÈMENT ÉPICÉ

Préparation et recette 4:
cook.transgourmet.ch/recettes



1

Chutney de canneberges et de piment

Ingrédients pour 10 portions

425 g	Natura Bio Canneberges, séchées
145 ml	Premium Bio Vinaigre de pomme
5 g	Ail
5 g	Gingembre, frais
140 g	Sucre
40 g	Échalotes
2 g	Wiberg Piment, entier
2 g	Piment d'Espelette

2

Chutney d'ananas et de coriandre

Ingrédients pour 10 portions

1,3 kg	Ananas
150 g	Oignons
500 g	Natura Bio Demerara Sucre de canne
150 ml	Jus de lime
20 g	Gingembre, frais, râpé
30 g	Coriandre, fraîche
30 ml	Wiberg Vinaigre de xéres
	Sel
	Poivre, noir
	Piment d'Espelette

3

Chutney à la tomate et à la vanille

Ingrédients pour 10 portions

400 g	Premium Tomates Marmande
200 g	Sucre
1	Premium Gousse de vanille de Tahiti
100 ml	Premium Balsamico à la grenade
5 g	Zeste de citron

Pâtes d'épices



FAITES MAISON, POUR TOUTE OCCASION

Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes



1

Pâte d'épices mexicaine

Ingrédients pour 1 kg de viande crue

- 100 ml Huile de tournesol
- 3 g Wiberg Coriandre, entière
- 100 g Haricots Kidney
- 5 g Wiberg Cumin
- 100 g Poivron vert, coupé
- 10 g Wiberg Ail, en poudre
- 3 g Wiberg Poivre de Cayenne
- 3 g Chili Jalapeño, frais
- Sel
- Fond de légumes selon besoin

Convient comme base pour le poulet, les sauces à salade, le bœuf, le poisson et les légumes grillés.

2

Pâte d'épices alpine

Ingrédients pour 1 kg de viande crue

- 150 g Natura Bio Moutarde
- 30 g Ail, frais
- 5 g Wiberg Carvi, moulu
- 5 g Wiberg Carvi, entier
- 100 ml Huile de tournesol
- 5 g Poivre, noir
- 10 g Wiberg Paprika Rubino
- 10 g Wiberg Marjolaine, séchée

Convient comme base pour le porc, le sandre et le céleri.

3

Bouillon en pâte

Ingrédients pour 1 récipient Thermomix

- 100 g Oignons
- 200 g Poireau
- 450 g Carottes
- 350 g Céleri-rave
- 20 g Persil
- 20 g Livèche
- 5 g Piment, moulu
- 5 g Wiberg Noix muscade, moulue
- 5 g Poivre blanc, moulu
- 5 g Wiberg Macis, moulu
- 100 g Sel

Convient comme base pour les soupes, les sauces à salade, le risotto, les plats de pâtes.

Légumes en croûte de sel

Tout le monde connaît le classique méditerranéen du «loup de mer en croûte de sel». Mais saviez-vous que les avantages de l'enveloppe de sel peuvent également être utilisés dans d'autres domaines? Par exemple avec les légumes.

LE SEL ASSAISONNE, MAIS PAS SEULEMENT

En tant qu'assaisonnement, le sel est indispensable dans nos cuisines. Parfois cependant, le sel joue aussi d'autres rôles. Par exemple, comme ingrédient principal d'une technique de cuisson. Le manteau de sel, la croûte de sel ou la pâte à sel sont surtout connus dans la préparation du poisson. Ils protègent la truite saumonée, le loup de mer, la dorade et d'autres poissons encore de la chaleur directe et veillent à ce qu'ils soient cuits lentement, quasiment «en eux-mêmes». Le même principe fonctionne avec d'autres ingrédients. Les légumes par exemple, particulièrement les légumes-racines: emballés dans de la pâte à sel, les carottes, les betteraves, les céleris-raves et de nombreux autres restent bien juteux et développent un goût intense. On peut ainsi créer un accompagnement qui sort de l'ordinaire. Cela dit, les légumes-racines en pâte à sel peuvent très bien être servis en entrée comme composants autonomes. Nous recommandons notre Premium Sel vanillé de Tahiti pour ce nappage spécial.



PREMIUM SEL À LA VANILLE TAHITI

Pérou/Papouasie-Nouvelle-Guinée
 Les quelque 45 arômes floraux intenses que contient la vanille de Tahiti se lient à la délicate minéralité du sel à l'eau de source des Incas pour couronner d'une touche noble tous vos mets.

101090

125 g 15.90



Le poivre nous en fait voir de toutes les couleurs

PREMIUM POIVRE ROUGE DE KAMPOT

Cambodge

211410 250 g 49.80

PREMIUM POIVRE NOIR DE KAMPOT

Cambodge

211400 250 g 35.80

WIBERG EXQUISITE SANSHO POIVRE ENTIER AUX FLEURS

Japon

592073 50 g 92.75

WIBERG EXQUISITE POIVRE BOURBON ENTIER

Madagascar

590910 240 g 81.20



Il n'y a guère d'épices dont les nuances soient aussi variées que celles du poivre. Pourtant, la majorité des espèces proviennent d'une seule plante. Les variations résultent surtout du lieu de culture, du moment de la récolte et de la transformation.

NOIR, VERT, ROUGE

Le poivre nous montre ce qu'un seul arbuste est capable de produire en matière d'arômes. Celui-ci est certes toujours corsé. Mais parfois c'est vraiment fort, parfois c'est plus doux. Il est même possible d'avoir un goût légèrement sucré et fruité, puis des notes d'eucalyptus, de menthe et de thym. Selon le moment où les grains de poivre ont été récoltés et s'ils ont ensuite été séchés, marinés, cuits ou décortiqués, ils s'expriment différemment. Leur couleur, mais aussi leur goût. Et la diversité ne s'arrête pas là. Le «piper nigrum», le poivrier, a en effet d'autres cousins

comme le poivre Bourbon, qui va du fruité au chocolat en passant par l'amer. Ou encore des noms connus comme le poivre du Sichuan qui, même s'il n'a aucun lien de parenté avec le poivre, procure un piquant étourdissant. Tout cela ouvre la voie à une immense variété d'utilisations possibles. Pour assaisonner les sauces, le poisson, les champignons, les fruits et même le chocolat. Et bien sûr aussi la viande. Directement ou sous forme de marinade, en rub ou en croûte au poivre.

PORC D'ALPAGE EN CROÛTE AU POIVRE | POMME DE TERRE | SARRIETTE

Ingrédients pour 10 portions

Porc d'alpage et jus au vin rouge

2,5 kg Origine
Cou de porc d'alpage
200 ml Huile de colza
Sel
Poivre, noir
200 ml Montagne Belle Allure
Vin Rouge
50 g Concentré de tomate
150 g Oignons
150 g Carottes
150 g Poireau
500 ml Eau

Croûte au poivre

200 g Beurre
150 g Chapelure
40 g Romarin
35 g Poivre, noir
8 g Sel

Espuma de pomme de terre

150 ml Lait entier
25 g Beurre
50 ml Eau de cuisson
des pommes de terre
250 g Natura Bio Pommes de terre,
farineuses
1 g Sel
1 g Wiberg Noix muscade,
moulue

Sarriette

80 g Sarriette
500 ml Huile de colza
200 ml Lait entier
1 Natura Bio Œufs suisses
80 g Farine fleur
200 ml Eau



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes

La reine
des épices

Le triomphe de la gousse de vanille est parti du Mexique au départ duquel la reine des épices a conquis le monde entier, et pas seulement le monde des desserts.

ACCOMPAGNATRICE DES PLATS RAFFINÉS

C'est surtout dans le domaine des desserts que l'on peut difficilement se passer de la gousse épicée sombre et comme ridée. Son pays d'origine est le Mexique. Mais aujourd'hui, la majeure partie de la récolte de vanille provient des îles de l'océan Indien. Harmonieuse et sucrée, la vanille épicée la plus répandue goûte purement ... la vanille. Et avec quelle noblesse! Car la vanille fait partie des épices les plus chères qui soient. En effet, la culture, la récolte et surtout la transformation – notamment la fermentation – sont extrêmement coûteuses. La gousse de vanille de Tahiti est en outre une rareté particulière. Comme son nom l'indique, contrairement à sa proche parente, elle est principalement cultivée dans la région du Pacifique Sud. Mais ce n'est pas là la seule différence: la vanille de Tahiti a certes un peu moins le goût de vanille, mais elle développe un arôme plus floral et plus épicé. Ce qui la rend particulièrement intéressante pour des utilisations autres que les desserts. Par exemple dans un beurre blanc pour accompagner avec panache notre sandre cuit à la vapeur.

PREMIUM
GOUSSE DE VANILLE TAHITI

Île Maurice

101080

5 pièces 39.90



SANDRE À LA VAPEUR | BEURRE BLANC À LA VANILLE | POIREAU | CAVIAR

Ingrédients pour 10 portions

Sandre

1,5 kg Filet de sandre, avec peau
Premium Murray River Sel

Beurre blanc à la vanille

150 g Échalotes
300 g Natura Bio Beurre
200 ml Chardonnay
300 ml Fond de volaille, clair
20 ml Natura Bio Citron
2 Premium
Gousses de vanille de Tahiti

Poireau

950 g Vert de poireau
200 g Natura Bio Beurre
Sel

Caviar

100 g Caviar Oona N° 103 Malossol



Préparation:

cook.transgourmet.ch/recettes

Vin et épices

NIEPOORT PORTO LATE BOTTLED VINTAGE

Portugal
Douro
19,5% Vol.

616181 75 cl 34.70

BARON DE LADOUCETTE POUILLY-FUMÉ AOC

France
Loire

616201 75 cl 28.50

LOUIS LATOUR POUILLY-FUISSÉ AOC

France
Bourgogne

637061 75 cl 27.40

HERDADE DOS GROUS TINTO

Portugal
Alentejo

615851 75 cl 18.40

ASKA BOLGHERI DOC CASTELLO BANFI

Italie
Toscane

607661 75 cl 22.90

Lorsque deux caractères forts se rencontrent, il faut trouver l'équilibre pour que l'un ne domine pas l'autre. Il en va de même pour le vin et les épices. Une danse particulière des arômes.

LE PARFAIT PAS DE DEUX

Les épices marquent le caractère d'un plat. Il peut donc être intéressant de marier également la suggestion de vin à une épice dominante. Entre nous, pour certaines épices, il vaut mieux ne pas toucher au vin du tout. Le chili, par exemple. Un vin fruité et sucré peut tout au plus servir de contrepoint à un piquant retenu. La bière sera souvent le choix le plus judicieux dans ce cas de figure. La plupart des épices forment toutefois de jolis duos avec le vin. Pour choisir le bon vis-à-vis, il s'agit de faire en sorte qu'aucun ne domine l'autre, mais que les composantes se complètent idéalement, se subliment mutuellement. Il peut s'agir d'un contraste audacieux, plein de tension, comme dans un tango. Ou alors, on misera sur une harmonie commune. La clé de cette dernière se trouve souvent dans le bouquet du vin. Les vins qui séduisent par leurs notes d'épices trahissent eux-mêmes leur partenaire de danse. Autre possibilité, se baser sur les caractéristiques des vins et des épices.

ÉLÉGANT, AROMATIQUE, FRUITÉ

Le safran, par exemple, est considéré comme l'épice la plus chère qui soit. Mais il ne demande pas forcément le vin le plus cher, même si une certaine majesté doit être de mise, comme celle de notre Baron de Ladoucette Pouilly-Fumé AOC, un vrai classique tout en raffinement. La coriandre, quant à elle, développe un arôme puissant et nécessite en contrepartie un vin blanc tout aussi aromatique, comme notre Louis Latour Pouilly-Fuissé. Un chardonnay s'imprènera également des notes d'agrumes de la coriandre. En revanche, les vins rouges sont plus adaptés aux épices à tendance douce comme le paprika, le genièvre ou encore la noix muscade. Le Aska Bolgheri DOC Castello Banfi, par exemple, avec ses arômes fruités intenses, tient majestueusement tête au poivron doux et légèrement sucré. Le Herdade dos Grous Tinto Alentejo pour sa part complète à merveille les plats assaisonnés de noix muscade, grâce à ses notes de mûre et de prune. Et le Niepoort Porto LBV maîtrise parfaitement la danse avec les plats intenses à base de genièvre.

Marinade,
pour un arôme
particulier



À l'heure des chambres froides, les techniques de cuisine permettant de conserver les aliments plus longtemps sont de plus en plus reléguées aux oubliettes. La marinade n'échappe pas à cette règle. Il s'agit pourtant de bien plus que simplement conserver.

RETIRER LE LIQUIDE, AJOUTER LES ÉPICES

Autrefois, les techniques de cuisine les plus inventives étaient trouvées pour prolonger la durée de conservation des aliments. La marinade en faisait partie. C'est surtout pour la viande et le poisson que la méthode traditionnelle était répandue - jusqu'à ce que les réfrigérateurs et les chambres froides deviennent la norme. Mais, lentement, mariner retrouve sa popularité. Finalement, il ne s'agit pas seulement de conservation, mais aussi d'arômes particuliers. La marinade sèche, avec du sel et du sucre permet d'extraire le liquide du poisson et de la viande,

tandis que les épices donneront un petit coup d'éclat particulier. La marinade classique, quant à elle, consiste généralement à baigner la viande avec des herbes dans un liquide acide comme le vin et/ou le vinaigre. Cela rend la viande plus tendre et lui donne un goût spécial. Pensons au gibier par exemple. Ou à un rôti de bœuf traditionnel tel que celui de notre recette. Celui-ci baigne toute une nuit dans du merlot tessinois, accompagné de poivre, de cumin, de romarin et de thym entre autres.

ÉPAULE DE BŒUF MARINÉE | MOUSSE DE TOPINAMBOURS | JUS AU CARVI

Ingrédients pour 10 portions

Épaule de bœuf

- 4 kg Swiss Quality Beef Palette de bœuf
- 300 g Oignons
- 500 g Carottes
- 300 g Céleri-pomme
- 20 g Wiberg Poivre, entier
- 10 g Wiberg Feuille de laurier
- 1,5 l Merlot Ticino
- 20 g Romarin
- 20 g Thym
- 80 g Concentré de tomate
- 10 g Wiberg Carvi, entier
- 100 g Natura Bio Beurre

Mousse de topinambours

- 1 kg Premium Topinambours
- 1,5 l Natura Bio Lait entier
- 3 g Wiberg Noix muscade, moulue
- 4 g ProEspuma Calent

Garniture

- 400 g Natura Bio Champignons de Paris
- 350 g Natura Bio Lardons
- 200 g Oignons



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes



D'abord mettre en
conserve, savourer
plus tard

Un jus de vinaigre épicé, de
l'eau salée qui rappelle la mer,
ou de l'huile d'olive pour donner
un sentiment méditerranéen.
Les aliments en conserve
ouvrent des univers gustatifs
très particuliers.

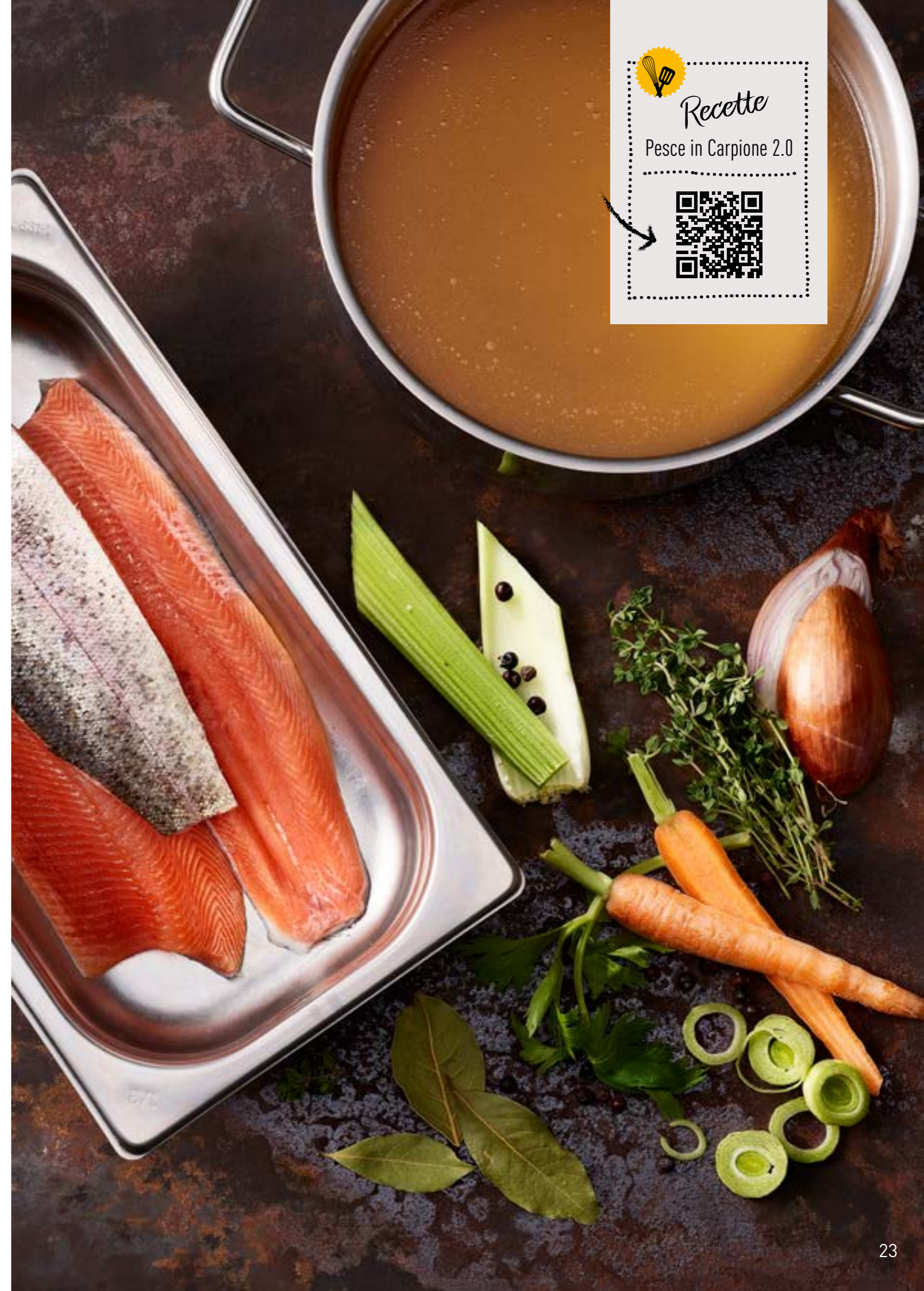
DU CONCOMBRE JUSQU'AU FROMAGE

Comme son nom l'indique, mettre en conserve est un moyen de conserver les aliments. Mais aussi d'assaisonner. À cette occasion, l'imagination n'est soumise à pratiquement aucune limite. Parmi les aliments en conserve les plus connus, on trouve les cornichons, les épis de maïs, les oignons perlés & co. qui ne peuvent manquer sous aucun prétexte pour une raclette. Mais il faut savoir que les conserves ne se font pas uniquement dans le vinaigre épicé. Les fruits, en particulier, sont souvent conservés dans de l'alcool. L'eau salée ou la saumure convient également, tout comme l'huile d'olive. Cette dernière étant surtout répandue dans la cuisine méditerranéenne. La mozzarella, le fromage de brebis ou de chèvre, mais aussi les légumes rôtis ou cuits sont parfaitement à leur aise dans l'huile d'olive. En tant que technique culinaire moderne, la mise en conserve peut également être utilisée à seule fin d'aromatiser, comme dans notre recette Pesce in Carpione 2.0.



Recette

Pesce in Carpione 2.0



Faites l'expérience de Cook en live

DÉGUSTER,
DISCUTER,
PROFITER




Vous êtes cordialement
invité au live cooking dans
les marchés Prodega.



cook.transgourmet.ch/livecooking

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Édition août 2022

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives. Les prix indiqués sont ceux du libre-service en gros. Vous trouverez les prix actuels de la livraison en gros sur notre magasin en ligne. Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

FOLLOW US



imprimé en
suisse