

Chef Martial Enguehard vous fait découvrir des recettes inédites à base de cranberries américaines.

La Cranberry : cette petite baie rouge dont on parle tant dans la presse pour ses bienfaits, un jus servi en cocktail avec une fameuse liqueur ! Martial Enguehard, curieux et talentueux chef, a étudié et mis en œuvre le produit sous diverses formes : jus, fraîche, congelée, séchée et en purée.

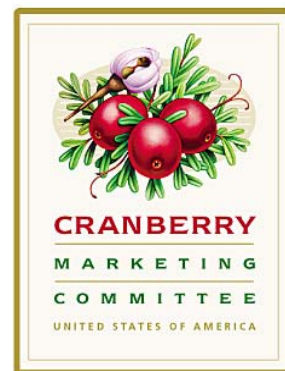
Après différents essais culinaires, Chef Martial Enguehard nous livre son commentaire :

« L'utilisation en cuisine de la Cranberry est toujours très intéressante que se soit en salé ou en sucré. En effet le faible taux de sucre de cette baie rouge rubis et son goût acidulé, permet d'en faire des marinades et des émulsions avec le jus. Utilisée fraîche, en morceaux, elle amène de la fraîcheur et de la couleur dans les crudités. Elle est bien entendu excellente pour les sauces gibier aigre douce. Pour les recettes sucrées, les baies séchées seront d'une utilisation très simple et très parfumée (cake, muffin, financier.....) »

Chef Martial nous fait partager des recettes, légères, exotiques et très contemporaines en tirant parti de toutes les particularités des cranberries.

Moelleux de thon mariné au jus de cranberry :

L'acidité du jus fait merveille pour mariner le poisson et la purée de cranberry adoucit l'asperge verte. La mise en bouche de cette nouvelle nem éveille les papilles.



FRANCE contact :

MARKONSULT
Nelly Masson
58 rue Pottier
78 150 Le Chesnay

Téléphone :

01 39 55 73 29

Fax :

01 39 23 20 17

E-Mail :

Markonsult@wanadoo.fr

USA contact :

Cranberry Marketing
Committee
c/o Mike Rucier
Bryant Christie Inc.
1425 Fourth Avenue
Suite 808
Seattle, WA 98101

Téléphone :

001 206 292 6340

Fax :

001 206 292 6341

E-Mail :

rucier@bryantchristie.com

Saumon Sauvage d'Alaska en croûte d'herbes et cranberries :

Le goût souvent dit herbeux des cranberries enrichit et colore le pavé ; la cranberry séchée accompagne agréablement la salade de pommes de terre tièdes.

Le mélange acide du jus et sucré des cranberries séchées donne un arôme bien particulier.

Salade de vermicelles grillés aux gambas rôties et cranberries :

Les Cranberries séchées se mélangent parfaitement au vermicelle en lui donnant un goût sucré, le jus vient relever le goût de la préparation à la finition. Les gambas retiennent le parfum de cranberry.

Coleslaw aux cranberries :

Les cranberries séchées se mélangent aux légumes, atténuant le goût fort du chou, et le jus en émulsion donne un goût acidulé à la traditionnelle mayonnaise.

Risotto aux cranberries :

Il prend la couleur rouge du jus de cranberry dont l'acidité est tempérée par la douceur des cranberries séchées.

Mousse au chocolat noir et purée de cranberries :

Le goût acidulé des cranberries se marie très bien avec l'onctuosité du chocolat noir. L'association Cranberry et chocolat noir est un véritable cocktail de polyphénols antioxydants

C'est une palette créative de recettes à base de cranberries faciles à réaliser, festives à déguster entre amis, est à l'image de la petite baie rouge du tonus.