LE VERJUS

1er verjus de France 100% biodynamique

Histoire et culture :

Le verjus trouve ses origines au moyen orient. Il est appelé *Gur* en persan et on le retrouve dans la cuisine arabo andalouse sous le nom de *hisrim*. A l'époque romaine (liber de coquina et le tractatus de modo) il est de nombreuses fois cité sous le nom de *agresto*.

Il existe toutes sortes de jus acides, oseille pressée, grenade aigre, pomme, poire, prunelle …le plus réputé est issu de jus de raisin

Au moyen âge, en Europe, on ne connaît pas encore la pasteurisation. Il est donc recommandé de le saler pour le conserver un ou deux ans.
Le verjus est un élément essentiel de la cuisine et de la diététique médiévale.
Réputé 'froid', il calme les brûlures d'estomacs. Il est en général associé à l'été et aux volailles délicates alors que le vinaigre est recommandé en hiver avec de la viande de bœuf plus grossière.
Le verjus, comme le vinaigre, sont des saveurs acides réputées pour « ouvrir les conduits du corps à l'aliment digéré » d'après Jean Louis Flandrin.
Le goût des français pour les saveurs acides est important au 14e siècle, puis diminue, pour disparaître pratiquement actuellement.
Il apparaît dans 42% des recettes du 'Viandier de Taillevent' et pour 7 recettes de soupes dans le 'Ménagier de Paris'(1393).

Plus doux, plus parfumé que le vinaigre, le verjus a des saveurs entre le vinaigre de cidre et le jus de citron.
L'absence d'acidité volatile permet de merveilleux accords 'mets et vins'.

Technique de production TURNER PAGEOT :

Notre verjus n'est pas issu de grapillons tardifs, appelés également 'conscrits'. Il est le produit sélectif d'une véritable première vendange 'verte' pratiquée au tout début de la véraison.
Nos raisins ont donc grossi lentement au fil de l'été.
Cette notion est primordiale pour bien comprendre l'unique qualité de ce produit.

Vendanges manuelles le matin de bonne heure pour éviter l'oxydation du jus au moment de l'extraction.
Pressurage pneumatique en grappes entières et légèrement foulées.
Retour faible de l'ordre de 50% de jus.
Débourbage à froid 48 heures.
Filtration stérile.
Mise en bouteille précoce.

Attention : il s'agit d'un produit 100% naturel. La stabilisation par le froid peut engendrer certaines années un dépôt de tartre au fond de la bouteille. C'est un signe de qualité qu'il faut savoir interpréter.

Il fois ouverte, la bouteille doit être conservée au réfrigérateur.

Usages courants en cuisine :

Dés qu'un ingrédient ou une base acide est justifiée, le verjus trouve une place de prédilection.

Déglaçage des sauces.
Sauces froides en salade.
Avec des huitres (nature ou avec du jus d'oseille pressée).
Cuisson des poissons par marinade.
Boisson désaltérante avec une eau gazeuse de qualité et feuille de menthe.

Le verjus en gastronomie haut de gamme :

Nous remercions, par avance, les Chefs qui ont bien voulu avec nous faire partager leur passion pour la cuisine au verjus en proposant cette série de recettes savoureuses, uniques et contemporaines.

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU VERJUS

Ingrédients :

1 lobe de foie gras de canard
¼ litre de verjus
¾ litre de bouillon de volaille
50 gr de sucre
Sel / poivre

Préparation :

Mélanger le verjus, le bouillon de volaille et le sucre, porter à ébullition.
Assaisonner le lobe de foie gras sur toute sa surface,
Le faire colorer dans une sauteuse très chaude.
Une fois toutes les faces du foie gras colorées, ébouillanter le lobe avec le mélange verjus, bouillon de volaille et sucre.
Laisser mariner 12 heures minimum.
Sortir le lobe de la marinade, trancher des escalopes d'environ ½ cm d'épaisseur. Saupoudrer légèrement de fleur de sel.

Le plus :

Agrémenter le foie gras avec une salade de roquette à la vinaigrette d'huile d'olive vierge et verjus aux pignons de pin

Recette généreusement proposée par Julien Charvet en Avignon
www.conceptchef.com.

Cuisses de grenouilles fraîches, blanquette de volaille au verjus, coulis de persil.

* Réaliser une blanquette de poulet fermier (un poulet pour 8 personnes)

* Une fois le poulet (détaillé) cuit, l'effilocher entièrement et réserver.

* Utiliser la cuisson en la faisant réduire avec de la crème jusqu'à goût. Hors du feu ajouter les jaunes d'œuf et le verjus.

* Confectionner un coulis de persil.

* Au moment, réchauffer tout doucement sans ébullition la sauce et l'effilochée de poulet.

* Saisir les cuisses de grenouilles dans une poêle bien chaude, dresser les sur la blanquette de poulet et ajouter le coulis de persil.

Tartare d'huîtres au verjus, cèpes et pieds de porc tièdes

* Cuire les pieds de porc, les désosser puis les détailler en petits cubes.

* Tailler les cèpes en petits cubes, les faire sauter vivement quelques secondes avec de l'échalote puis ajouter les pieds de porc en cubes une fois le feu coupé.

* Ouvrir puis tailler les huîtres en petits morceaux, mélanger avec un peu de verjus, de poivre et de ciboulette.

* Au moment, assembler les cèpes encore craquants et les pieds de porc tièdes avec le mélange d'huîtres. Remettre immédiatement dans une coquille d'huître et servir.

Recette généreusement proposée par Paul Courtaux, Restaurant l'Entre Pots à Pézenas.

Finger de chair de crabe en fine gelée de verjus

Ingrédients : pour 6 personnes

Chair de crabe	500 gr	Jus de raisin	30 cl
Pomme Granny Smith	1 pièce	Verjus	15 cl
Coriandre fraîche	1/8 botte	Jus d'orange	15 cl
Mesclun de salade	60 gr	Gélatine en feuille (bronze)	3
Jus de raisin	30 cl	Huile d'arachide	8 cl
Verjus	15 cl	Sel, poivre, sucre glace	

Elaboration :

1- Chip's de pomme verte :
Tailler 12 fines tranches de pomme à l'aide de la mandoline.
Les disposer entre deux papiers sulfurisés préalablement saupoudrés de sucre glace.
Faire sécher au four entre deux plaques à 70 °C pendant 6 heures.

2- Gelée de Verjus :
Faire tremper la gélatine dans de l" eau glacée.
Porter le verjus et le jus de raisin à ébullition, puis ajouter la gélatine égouttée hors du feu.
Verser sur une plaque filmée et laisser prendre au frigo 30 min.

3- Vinaigrette orange :
Mettre le jus d'orange à réduire de 2/3.
Assaisonner de sel et poivre, puis monter avec l" huile d'arachide.

4- Assaisonner la chair de crabe :
Vérifier qu'il ne reste pas de cartilage dans la chair de crabe.
Tailler le reste de la pomme en fine brunoise.
Mélanger les deux, assaisonner légèrement avec la vinaigrette.

5- Montage des fingers de crabe :
Tailler la gelée en 6 rectangles de 8 cm sur 12 cm.
Diviser la chair de crabe assaisonnée en six, la disposer ensuite en forme de boudin sur les rectangles de gelée dans le sens de la longueur et rouler afin d'obtenir les fingers. Tenir au frais.

6- Dressage :
Assaisonner le mesclun avec la vinaigrette.
Faire un train de vinaigrette au fond de l'assiette, disposer le finger dessus avec de chaque côté une chips de pomme verte et un dôme de salade à côté.

Recette généreusement proposée par la chaleureuse équipe du restaurant le Presbytère à Vaihan.