



La recette du mois du chef Didier Chroniqueur gastronomique



L'été arrive et pour bien profiter de cette frénésie estivale, il est grand temps d'offrir à vos clients des grillades et des salades fraîcheur. Et qui dit salade, dit vinaigre, huile parfumée, moutarde et sel croustillant.

Ce mois-ci, les produits haut de gamme de Vilux sont à l'honneur.

Il y a plus de cent ans, les fabricants d'un étonnant vinaigre à base de miel ont régalé les consommateurs européens. Une société venait de naître, **Vilux**, dont le nom est depuis associé au luxe en matière de vinaigre. **Vilux** offre des épices spécialisées, de délicates huiles aromatisées et une large gamme de savoureuses moutardes de Dijon, comme l'exquise moutarde de Dijon aromatisée au poivre d'Espelette.

Brochettes Mer de Chine

Ingrédients pour 4 personnes

8 pétoncles géants
12 tomates cerise
16 morceaux carrés de thon rouge
8 gros champignons blancs
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 poivron orange

Huile de piment rouge d'Italie

1 paquet de 454 g de **vermicelles de riz**
Cristaux de **sel australien Vilux**
Vinaigre de champagne Vilux
Huile de noisette Vilux
Moutarde de **Dijon au piment d'Espelette Vilux**



Préparation

Couper chaque pétoncle en deux dans le sens de l'épaisseur. Enlever les pieds des champignons et bien essuyer les chapeaux. Couper les poivrons en deux, les nettoyer, les huiler légèrement et les colorer sur le gril.

Procéder au montage des brochettes

À noter : Utiliser de préférence deux brochettes de bambou par personne que l'on fait tremper pendant une heure dans de l'eau froide pour éviter qu'elles ne brûlent sur le gril.

Commencer et finir par un champignon, puis un pétoncle, une tomate cerise et le thon. Répéter l'opération. Badigeonner les brochettes avec de l'huile de piment, saupoudrer de sel d'Australie et faire griller les brochettes trois minutes sur chaque face.

Pendant ce temps, préparer les vermicelles en les plongeant dans de l'eau salée frémissante pendant cinq minutes. Égoutter et servir aussitôt.

Pour la salade de poivrons tièdes, préparer une vinaigrette avec la moutarde à l'Espelette, le vinaigre de Champagne et l'huile de noisette **Vilux**. Trancher les poivrons et procéder au montage de l'assiette en vous aidant de la photo.





Recipe of the month by Chef Didier gastronomical columnist



The summer arrives and to benefit from this festival frenzy, it's time to offer customers grills and salads freshness. And whoever says salads, also refers to vinegar, scented oil, mustard and crusty salt.

This month, Vilux's high end products are under the spotlight.

Over a hundred year ago, the manufacturers of astonishing honey-based vinegar were providing a delightful product to European gourmets. A company had just been born, Vilux, whose name as since been synonymous of luxury for vinegars. **Vilux** offers specialized spices, delicate aromatized oils and a broad range of tasty mustards from Dijon, like the exquisite Dijon mustard aromatized with Espelette pepper.

China Sea Skewers

Ingredients for 4 servings

8 giant scallops
12 cherry tomatoes
16 square pieces of red tuna
8 large white mushrooms
1 red pepper
1 yellow pepper
1 orange pepper

Red hot chili oil from Italy

1 pack of 454g of rice vermicelli

Australian Sea salt crystals

Vilux Champagne vinegar

Vilux hazelnut oil

Vilux Dijon mustard aromatized with Espelette pepper.



Preparation

Cut each scallop in half on the thicker side. Remove the mushroom stems and wipe the cavities. Cut the peppers in half, clean them, oil them slightly, then put them on the grill to brown.

Assembly of the skewers

To Note: Use two bamboo skewers per person, pre-soaked in cold water for one hour to prevent them from burning on the grill.

Start and finish by a mushroom, then a scallop, a cherry tomato and the tuna. Repeat the operation.

Brush the skewers with Red hot chili oil, powder with Australian sea salt and grill the skewers for three minutes on each side. During this time, prepare the rice vermicelli by plunging them in boiling salted water for 5 minutes. Drain and serve right away.

For the tepid pepper salad, prepare a vinaigrette with the Espelette aromatized Dijon mustard, the champagne vinegar, and the hazelnut oil From Vilux. Slice the peppers, and proceed to the plate set up by using the picture as a guide.

