



Un véritable délice

La rencontre des myrtilles sauvages et du romarin

Chacun sait que les myrtilles sauvages se marient parfaitement avec le gâteau au fromage blanc. Mais y ajouter en plus les saveurs du basilic, ou même du romarin, laissera tout le monde bouche bée. Lorsqu'ils créent de nouvelles recettes, les cuisiniers professionnels ne laissent rien au hasard, ils s'en remettent à la véritable science qu'est le « food pairing » (l'art d'associer parfaitement deux aliments). Ce qui peut avoir l'air compliqué est en fait très simple à réaliser chez soi : un coup d'œil sur les composantes qui caractérisent l'arôme complexe des myrtilles sauvages permet de deviner les ingrédients qui se marient particulièrement bien avec ces petites baies sauvages.

Cinq composantes caractérisent l'arôme des myrtilles sauvages : fruitée, aromatique, fleurie et une note citronnée, associées à un parfum malté. Les ingrédients recherchés doivent donc présenter les mêmes arômes clés, ou des épices et des herbes qui soient capables de souligner leur goût et donc de les mettre encore davantage en valeur. En ce qui concerne la touche fruitée des myrtilles sauvages, elle peut être mise en valeur par de l'**abricot**, la **pêche** ou du **fruit de la passion** par exemple. Les composantes épicées sont, elles, soulignées par le **thé** ou le **café**, mais aussi le **chocolat**. La touche fleurie se marie bien avec la **pomme**, la **framboise** et, de manière inattendue, la **tomate**. La **cardamome**, le **basilic** et la **cannelle** viennent, eux, souligner la note citronnée. La **cerise**, la **banane** ou l'**amande** s'harmonisent avec leur parfum malté.



Wild Blueberry Association of North America
Interlocutrice : mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
53111 Bonn, Allemagne, tél. : 0228/943 787 – 0,
fax : 0228/ 943 787 – 7, e-mail : info@wildeblaubeeren.de
Reproduction gratuite
Prière de fournir deux exemplaires



L'important est de ne pas utiliser trop d'arômes en même temps lorsque l'on sélectionne les ingrédients car ils finissent par se superposer les uns aux autres au lieu de se mettre mutuellement en valeur. Pour découvrir les recettes étonnantes que nous avons choisies, il suffit de cliquer sur le titre de la recette pour accéder directement au déroulé.



[Confiture de myrtilles au romarin](#)



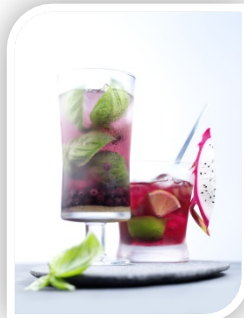
[Chaussons à l'autrichienne aux myrtilles](#)



[Smoothie aux pommes et aux myrtilles sauvages](#)



[Mousse blanche au chocolat](#)



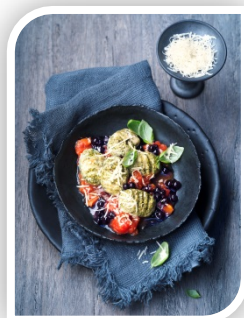
[Blueberry basilito](#)



[Dominos au chocolat](#)



[Tarte aux amandes](#)



[Gnocchis au tofu d'épinards](#)



[Bruschetta avec des tomates](#)



Seule la baie originale garantit un arôme fruité intense

En fait, il existe deux sortes de myrtilles : les myrtilles de culture et les myrtilles sauvages. Les myrtilles sont cultivées dans le monde entier, mais les myrtilles sauvages, elles, ne poussent que dans quelques régions de la planète. Elles sont vraiment uniques car c'est l'authenticité à l'état brut. Les myrtilles de culture ont été développées à partir des myrtilles sauvages nord-américaines, mais si on les compare, la version sauvage plus petite a un goût fruité bien plus intense. On la retrouve depuis 10 000 ans dans l'est du Canada où elle pousse toujours dans un environnement naturel intact. Et on peut déguster cette fameuse baie sauvage toute l'année et dans une qualité parfaite sous sa forme surgelée, ou en bocaux sous le nom de « myrtilles des forêts ». Les produits des différents fabricants sont étiquetés comme myrtilles ou myrtilles sauvages pour justement souligner cette différence de goût. Vous pourrez télécharger d'autres recettes et des photos HD sur notre portail presse sur presse.myrtilllessauvages.fr.