

BROKA

Guide gratuit

7 idées simples
pour utiliser
le vinaigre de cidre BIO

• *Sagar Ozpina* •

GUIDE OFFERT PAR BROKA



L'authenticité du
Pays Basque, en bouteille.

Des idées simples et gourmandes
pour sublimer vos plats du
quotidien avec le vinaigre de
cidre *Sagar Ozpina*.



Maité & Olivier — GAEC Goyhenetxea
Ferme Goyhenetxea • 64130 Garindein • Xiberoa • Euskal Herria

Bienvenue chez BroKa

À la ferme Goyhenetxea, à Garindein, au cœur de la Xiberoa, nous travaillons des produits simples, vivants et authentiques, issus de notre territoire.

Parmi eux, **Sagar Ozpina**, notre vinaigre de cidre **BIO**, occupe une place particulière. C'est un produit de caractère, fruité, acidulé et polyvalent, que l'on peut utiliser de nombreuses manières en cuisine.

Nous avons préparé ce guide pour vous donner 7 idées simples afin de l'intégrer facilement à votre quotidien : dans une vinaigrette, une marinade, une sauce, sur des légumes ou encore dans une boisson très diluée.



Important : ces conseils sont des idées d'usage culinaire et traditionnel. Ils ne remplacent pas un avis médical.

Quelques conseils d'utilisation

- Utilisez le vinaigre avec modération.
- Ne le consommez pas pur.
- Diluez-le toujours s'il est utilisé dans une boisson.
- Ajoutez-le plutôt en fin de cuisson pour préserver son goût.
- Conservez-le à l'abri de la lumière et de la chaleur.
- Secouez légèrement la bouteille si un dépôt naturel apparaît.



Un dépôt peut apparaître au fond de la bouteille. C'est normal pour un produit vivant et artisanal.



3 idées pour commencer

1. En vinaigrette maison

C'est l'usage le plus simple et souvent le meilleur pour découvrir Sagar Ozpina.

À essayer avec :

- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre BIO Sagar Ozpina
- 3 cuillères à soupe d'huile
- une pincée de sel
- un peu de poivre
- une pointe de moutarde ou de miel selon vos goûts

Cette vinaigrette accompagne très bien les salades vertes, les crudités, les pommes de terre tièdes, les lentilles et les légumes grillés.

2. Dilué dans un grand verre d'eau

Certaines personnes aiment intégrer le vinaigre de cidre dans une routine simple, toujours très dilué.

À essayer avec :

- 1 cuillère à café de Sagar Ozpina
- un grand verre d'eau fraîche ou tiède

À boire selon vos goûts, plutôt au moment d'un repas ou dans une routine personnelle. Le vinaigre doit toujours être dilué.

3. Sur des légumes grillés ou rôtis

Quelques gouttes de vinaigre de cidre peuvent réveiller un plat très simple.

À essayer avec :

- carottes rôties
- courgettes grillées
- poireaux
- betteraves
- pommes de terre vapeur
- légumes au four

Ajoutez le vinaigre juste avant de servir. Il donne du relief au plat, sans alourdir la recette.



3 autres idées au quotidien

4.



Dans une marinade maison

Sagar Ozpina peut servir de base à une marinade simple.

À essayer avec :

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ail ou échalote
- herbes fraîches ou séchées
- sel et poivre

Cette marinade peut accompagner des légumes, des viandes, du poisson ou des alternatives végétales.

5.



Pour déglacer une poêle

Après la cuisson de légumes, d'oignons, d'une viande ou d'un poisson, versez une petite quantité de vinaigre dans la poêle encore chaude.

À essayer avec :

- un peu d'eau
- un filet d'huile
- une noisette de beurre
- une touche de miel
- quelques herbes

Cela permet de récupérer les sucs de cuisson et de créer rapidement une petite base de sauce.

6.



Dans une boisson fraîche très diluée

Pour une boisson originale et acidulée, vous pouvez préparer une version très diluée.

À essayer avec :

- un grand verre d'eau fraîche
- 1 cuillère à café de Sagar Ozpina
- quelques gouttes de citron
- une touche de miel si vous aimez
- quelques feuilles de menthe

Commencez avec peu de vinaigre, puis ajustez selon vos goûts.



7 Dans une sauce ou un condiment maison

Le vinaigre de cidre peut **remplacer** ou **compléter** d'autres vinaigres dans de nombreuses préparations.



À essayer avec :

- sauce yaourt aux herbes
- mayonnaise maison
- sauce moutarde
- salade de chou
- compotée d'oignons
- pickles rapides

Il apporte une note fruitée et acidulée qui se marie bien avec les recettes simples et les produits de saison.

Simple, vivant, polyvalent.



Pour aller plus loin

Découvrez le Pack Découverte BroKa

Si vous souhaitez aller plus loin, nous avons imaginé un pack simple pour découvrir deux produits de la ferme :



Sagar Ozpina

Notre vinaigre de cidre BIO.



Xü-Beroa

Notre xipister BIO, une sauce d'assaisonnement basque, idéale pour les marinades, les déglaçages et les plats à la plancha.



Le pack est accompagné d'un guide de 7 recettes pour vous aider à utiliser ces deux produits facilement à la maison.



Merci de soutenir notre ferme et notre travail. ♥



BroKa — Maïté & Olivier

GAEC Goyhenetxea · Ferme Goyhenetxea · 64130 Garindein · Xiberoa · Euskal Herria