

OUPS

La petite histoire

Quand levures et bactéries se bagarent...

En 2012, il y avait tellement peu de récolte en général, et pour Omayga (notre Bourgogne Passetoutgrain fermenté sans soufre) en particulier, que rien ne s'est passé comme d'habitude...

Ma petite cuve de vendange entière a tardé à partir en fermentation, les levures naturelles, ralenties par le froid, ont tardé à se multiplier.

Fatalement les bactéries ont eu envie de manger un peu de sucre, juste pour voir... Ces 2 bestioles se sont bagarrées pendant une semaine et... ce sont finalement les bactéries qui ont gagné. Et quand les bactéries mangent du sucre, elles font... du vinaigre !

*Ainsi naquit Oups,
un vinaigre de vin rouge, contenant 6 %
d'acide acétique mais aussi 10,5 % vol.
d'alcool,
ce qui lui donne toute sa rondeur !*



Compotée d'oignons au vinaigre « OUPS »

500 gr d'oignons
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 à 4 cuillères à soupe de vinaigre
« OUPS »
1 cuillère à café de sucre ou de miel
Sel - Poivre

Emincer finement les oignons
Les mettre dans une poêle chaude avec
l'huile d'olive et les faire fondre
doucement
Quand ils sont transparents, ajouter le
vinaigre de vin « OUPS » et baisser le
feu
Ajouter le sucre ou le miel
Saler, poivrer
Et laisser mijoter 15 minutes



Sauce Aigre Douce au vinaigre « OUPS »

1 gousse d'ail
1 poivron vert
2 tomates
1 petite boîte de morceaux d'ananas
0,5 dl de bouillon de poulet (eau et cube)
0,5 dl du jus de la boîte d'ananas
0,5 dl de vinaigre « OUPS »
0,5 dl de sauce soja
2 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
2 cuillère à soupe d'huile

Faites revenir l'ail haché et le poivron
coupés en petits dés dans l'huile
Ajouter les tomates pelées, concassées
et les morceaux d'ananas égouttés
Mouiller de bouillon, de jus d'ananas, de
vinaigre OUPS et de sauce soja
Ajouter le sucre et la fécule de maïs
délayée dans un peu d'eau
Remuer sur feu doux jusqu'à
épaississement
Garder au chaud

Salade de fraises au vinaigre « OUPS »

Pour 4 personnes
300 gr de fraises
 $\frac{1}{2}$ citron
2 cuillères à soupe de vinaigre
« OUPS »
3 cuillères à soupe de sucre

Laver les fraises sans les équeuter
Les équeuter puis les couper en 4
Les déposer dans un plat, les arroser
du jus d'1/2 citron
Ajouter 2 cuillères à soupe de
vinaigre OUPS
Saupoudrer de 3 cuillères à soupe de
sucre
Mélanger délicatement et garder au
frais pendant 1 heure