



Verjus

Comme son nom l'indique, le verjus est un jus "vert", c'est à dire acide, sans alcool.

Il est à usage gastronomique.

Ce jus de raisins verts pouvaient être désignés, dans la cuisine médiévale, par le mot verjus (ou vertjus).

Le Verjus est un produit mythique, en effet, durant toute la période du Moyen Âge, il a occupé une place centrale dans toutes les pratiques alimentaires. Il était si fréquemment utilisé, que son importance était comparable à celle de l'huile d'olive ou de la crème. De nos jours, il est très prisé des restaurateurs.

C'est un jus extrait par pressage à froid de raisins immatures récoltés en juillet.

Il peut remplacer le jus de citron ou le vinaigre dans les vinaigrettes, Il apporte un goût acidulé dans la préparation des plats de viande, de volaille (magrets andouillette...) ou de poisson et dans la préparation des sauces.

Il s'utilise également pour le déglacage des plats et est très apprécié des grands chefs Français

A conserver au froid après ouverture

