



Est autorisé tout ce qui est bon

Les chefs créatifs du street food raffolent des myrtilles sauvages

Les burritos et les hamburgers comptent parmi les grands classiques de la cuisine street food venue d'Amérique du Sud et des États-Unis. Mais les food trucks et les festivals de street food ont déjà fait leur apparition en Allemagne depuis un bon bout de temps et y sont très appréciés. Les chefs créatifs ne cessent d'inventer de nouveaux délices pour tous les goûts : parfois sans viande, parfois sucrés, parfois salés, mais toujours préparés avec grand soin et passion ainsi qu'avec les ingrédients les plus fins.

Les myrtilles sauvages du Canada sont donc l'ingrédient idéal de ce type de cuisine. Reines de la transformation et de l'adaptation, leur goût fruité délicat et leur teneur en composants sains sont tous les éléments sur lesquels mise la cuisine street food moderne : goût, santé et fraîcheur ainsi qu'une petite touche de surprise dans des associations de goûts peu courantes. Sans oublier le côté pratique et rapide de l'utilisation des petites baies.

Hamburgers, bowls et rouleaux d'été

Nous vous dévoilons ici nos recettes préférées de street food à base de myrtilles sauvages. Vous les réussirez en un tour de main avec de petites baies originales surgelées du Canada. En les utilisant surgelées ou légèrement décongelées, elles vous permettront de confectionner à la perfection de la glace au yaourt ou d'affiner un hamburger au pastrami, le grand classique venu des États-Unis. Elles peuvent parfaire la Poke Bowl, la version hawaïenne de la Buddha Bowl si appréciée, et apporter leur note fruitée aux rouleaux d'été végétaliens qui nous viennent du Vietnam. Mais les myrtilles sauvages s'accordent aussi parfaitement avec les tacos mexicains pimentés et leur viande hachée salée. Ce qui surprend moins, c'est qu'elles sont également délicieuses dans les crêpes françaises fourrées au camembert et aux noix.

Puisez votre inspiration dans les idées des professionnels – il vous suffira de cliquer sur le titre de la recette pour accéder directement à notre archive de presse où vous pourrez les télécharger.



[Tacos relevés et salsa aux myrtilles](#)



[Hamburgers au pastrami](#)



[Poke bowl aux myrtilles sauvages](#)



[Glace au yaourt aux myrtilles sauvages](#)



[Crêpes au camembert doré](#)



[Rouleaux d'été avec dip myrtilles-cacahouètes](#)

Seule l'originale garantit un arôme fruité intense

Au fait, il existe deux sortes de myrtilles : alors que les myrtilles de culture sont cultivées dans le monde entier, les myrtilles sauvages, elles, ne poussent que dans quelques régions de la planète. Elles sont vraiment particulières – car ce sont les originales. 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. Elle est chez elle depuis 10 000 ans dans l'est du Canada où elle pousse toujours dans un environnement naturel intact. On la trouve chez nous toute l'année dans une qualité parfaite sous sa forme surgelée. Les produits des différents fabricants sont étiquetés comme myrtilles ou myrtilles sauvages. On trouve aussi des myrtilles sauvages en bocaux qu'on appelle des myrtilles de forêt.

Vous pourrez télécharger d'autres recettes et des photos haute résolution sur notre portail presse sur presse.wildeblaubeeren.de.