



Dîner de la Saint Sylvestre 2021



Menu de la Saint-Sylvestre

La Bretagne en prélude  
(Rolls breizh, crom exquis wakamé, tartelette aux herbes maritimes au vinaigre Celtique)

Caviar d'Aquitaine/ esturgeon fumé aux sarments du Médoc/bergamote

Foie gras de canard des Landes/ clémentines  
Corses aux grains de la paix/ bords maritimes  
au verjus du domaine Castel Sablon

Saint-Jacques de Port en Bessin et citron caviar  
snacks au beurre de laoliva/ chou rouge  
patate douce pourpre à l'ail rose de Lautrec

Bœuf Bazadais/ truffe noire Tuber mélanosporum  
Cèpes du Médoc/racines d'antan

Compression de comté affiné 12 mois et  
Reine des Reinettes au choucroute, beurre de  
Bordeaux au sel de la mer de Ré, pain à la  
châtaigne

Fraicheur de champagne rosé au poivre de Timut  
Barquette au yuzu de l'ami Pierre/chocolat  
lanzanie 75%/Sorbé sauge ananas

sachet de gourmandises

80 €

il vous sera demandé un chèque d'acompte de  
80 € pour confirmer votre réservation.

Produit du mois: Lentilles Beluga



La lentille noire beluga est considérée comme la fine fleur des lentilles grâce à ses conatités se rapprochant de la châtaigne et de la noisette. Elle est très appréciée des fins gourmets. Sa particularité d'être noire, bien ronde et lisse lui vaut le surnom de lentille caviar.

Produit du mois : Patate douce pourpre



on trouve principalement :

La patate douce à chair blanche et à peau blanche/beige  
La patate douce à chair orangée et à peau rose  
La patate douce à chair violette et à peau blanche

Les principales différences

Sachez tout d'abord que c'est la couleur de la chair qui détermine son usage privilégié en cuisine. Il est donc plus intéressant de connaître la couleur de la chair que la couleur de la peau.

Sachez aussi que :  
Plus la patate douce est pâle moins elle est sucrée et plus son goût évoque la châtaigne.  
Les patates douces à chair pâle sont les plus « farineuses »  
Les patates douces à chair orangée sont les plus « humides » après cuisson  
Les patates douces à chair violette sont les plus « sèches » après cuisson  
De manière générale, la patate douce peut remplacer la pomme de terre (en quantité équivalente et type de cuisson similaire) dans bon nombre de recettes : soupes/veloutés, purés, frites, chips, gratin...

Les patates douces à chair orangée

La patate douce à chair orangée est la plus connue de toutes et la plus polyvalente. Grâce à sa texture humide et à sa saveur douce (pas trop sucrée), elle s'utilise aussi bien dans des recettes salées que sucrées, mais aussi en boulange !

Savoir : douce, sucrée  
Texture après cuisson : molle, humide, aqueuse  
Peut remplacer : la carotte, le potiron et ou le potimarron  
A associer avec :  
Légumes : carotte, potiron, potimarron, betterave, tomate, chou-fleur  
Fruits : orange, citron, fruit de la passion  
Légumineuses : lentilles corail  
Graines/noix : sésame, coco, noix, noisettes, cacahuètes  
Herbes : coriandre, persil  
Épices : curcuma, gingembre, curry, piment, paprika, vanille, cannelle  
Laits/crèmes : coco, amande, avoine  
Huiles/sauces : olive, noix, noisette, tamari  
Usages culinaires privilégiés :  
En version salée : purée, soupe/velouté, gratin, patates rôties au four, frites, chips, tarte, galettes végétales, rôtis.  
En version sucrée : gateau, tarte, brownie, muffins, flans, crème dessert, garniture de chaussons, confiture.  
En boulange : brioche, pain, pain plat, pâte à tarte...

Les patates douces à chair blanche

Plus sèches que les variétés à chair orange, les patates douces à chair blanche possèdent néanmoins un abut de taille puisque leur saveur évoque la châtaigne ! C'est pour cette raison que ce sont mes préférées ! Idéale pour des recettes sucrées ou salées plutôt « rustiques », elles trouvent aussi leur place en pâtisserie grâce à leur texture plus « farineuse ».

Les préparations faites avec la patate douce à chair blanche seront plus sèches que celles faites avec la patate douce à chair orangée. Faites le test avec une purée ou des patates rôties au four, par exemple.  
Savoir : douce, peu sucrée, évoque la châtaigne !  
Texture après cuisson : tendre, légèrement sèche  
Peut remplacer : le potimarron, la châtaigne  
A associer avec :  
Légumes : carotte, panais, potiron, potimarron, betterave, tomate, légumes à feuilles vertes (épinards...), chou rouge, broccolis  
Fruits : orange, citron, fruit de la passion  
Légumineuses : lentilles vertes  
Graines/noix : sésame, coco, noix, noisettes, cacahuètes  
Herbes : persil, thym, romarin  
Épices : gingembre, vanille, fève tonka, cannelle  
Laits/crèmes : coco, noisette, avoine  
Huiles/sauces : olive, noix, noisette, tamari  
Usages culinaires privilégiés :  
En version salée : soupe/velouté, patates rôties au four, frites, chips, galettes végétales, rôtis, gnocchis...  
En version sucrée : gateaux, tartes, muffins, flans, garniture de chaussons, confiture  
En boulange : pains, mais plutôt cuits à la vapeur  
Mes recettes préférées avec la patate douce à chair blanche :  
- Cuites à la vapeur et servies avec du lait de coco (tout simplement !)  
- En gnocchis

Les patates douces à chair pourpre

Moins connues que les patates douces à chair blanche ou orangée, les patates douces à chair violettes sont légèrement sucrées et parfumées et sont aussi les plus sèches (mais ne sont pas farineuses). Par conséquent, on privilégie un usage en cuisine plutôt qu'en pâtisserie.

Savoir : douce, légèrement sucrée, parfumée (léger goût de châtaigne)  
Texture après cuisson : sèche  
Peut remplacer : le potimarron, la châtaigne  
Légumes : aubergine, potiron, potimarron, butternut, betterave, panais, légumes à feuilles vertes (épinards...), chou rouge  
Fruits : citron, fruit de la passion  
Légumineuses : lentilles vertes  
Graines/noix : sésame, coco, noix, noisettes, cacahuètes  
Herbes : persil, thym, romarin  
Épices : gingembre, vanille, fève tonka, cannelle  
Laits/crèmes : coco, noisette, avoine  
Huiles/sauces : olive, noix, noisette, tamari  
Usages culinaires privilégiés :  
En version salée : soupe/velouté, patates rôties au four, frites, chips, galettes végétales, rôtis, gnocchis...

Produit du mois : Brocciu

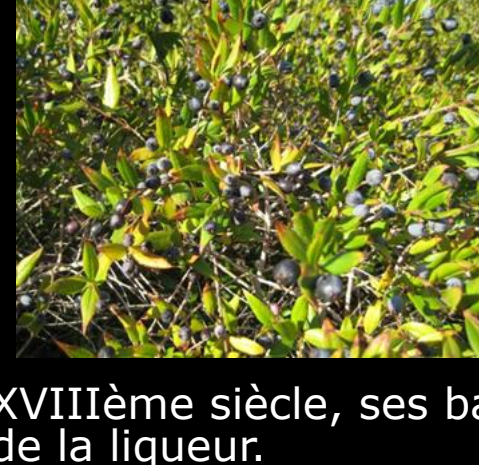


Le fromage Brocciu est un fromage de lactosérum fabriqué à partir du petit-lait (lactosérum) de brebis, écuprés après la fabrication fromagère. Le fromage Brocciu est au lait de brebis Corse. Il provient de la chaîne de montagne centre allant du nord au sud de la Corse. Il est issu d'une fabrication fermière. Il est très apprécié des Corses qui le désignent comme leur « fromage national ». « Qui n'en a pas goûté ne connaît pas l'île » écrivait déjà Emile Bergerat à la fin du XIXe siècle. Le nom « Brocciu », on dit aussi « brocciu » provient du mot « brosse » qui se rapporte à un fromage frais provençal. Il ressemble à la Ricotta italienne.

Le fromage Brocciu bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée AOC depuis 1983, et c'est le seul AOC qui soit fabriqué à base de lactosérum (le petit-lait que l'on jette usuellement ou que l'on donne au cochon, mais qui contient des protéines). La fabrication d'un kilo de ce fromage Corse nécessite 11 litres de lait de brebis. Le petit-lait est chauffée à 35°C, puis sale. On y ajoute alors 15% de lait entier avant de monter la température à 90°C. Les particules blanches sont écumées et déposées dans des faisselles (frottage ou casgiaglie) par couche successive. Le fromage Brocciu se présente sous la forme d'une petite spatte moulée en « canestre », dans une petite corbeille. Le Brocciu est vendu sur les marchés dans des petits paniers d'osier ou il faut rapporter au vendeur, son poids varie entre 500g et 1 kilo. Le fromage Brocciu est fabriqué de l'hiver jusqu'au début de l'été. Le fromage Brocciu se consomme dans les 7 à 3 jours qui suivent sa fabrication. Il peut être dégusté à n'importe quel moment de la journée, chaud ou froid. Il est excellent au petit-déjeuner avec du poivre. Le fromage Brocciu peut aussi être affiné : après 21 jours on l'appelle le Brocciu Passu. Lorsqu'il sèche, sa pâte se couvre d'une fine pellicule de couleur blanc cassé à crème.

La légende du fromage Brocciu  
Il était une fois la case di Urciu. D'après la légende, en des temps très reculés, le Dolmen dit de la case di Urciu était habité par un ogre particulièrement cruel. Les habitants des lieux décidèrent de supprimer ce terrible géant qui non content de les terroriser volait leurs brebis et leurs chevaux. Or, l'ogre avait un précieux secret, celui de la fabrication du fromage Brocciu et lorsque, par la ruse, les bergers purent le capturer, celui-ci en échange de sa vie voulut échanger sa délicieuse recette. Les bergers firent semblant d'accepter et lorsque l'ogre leur délivra son secret, ils le tuèrent sans aucune autre forme de procès.

Produit du mois : myrte



Typique du bassin méditerranéen, la myrte est une baie que l'on trouve principalement en Corse et en Sardaigne. Violette, elle a un goût très prononcé de genévrier et ses feuilles ont la senteur du romarin, c'est un véritable concentré de maquis ! Présente dans les traditions populaires depuis le XVIIIème siècle, ses baies sont le plus souvent employées pour fabriquer de la liqueur.

Ses feuilles, elles, sont parfaites pour aromatiser des pièces de viande comme le sanglier lors des cuissons longues. Elles ont également des vertus digestives et étaient autrefois utilisées en usane.

recette du mois :



Afin de conserver aux lentilles Beluga leur belle couleur noire, il ne faut pas les cuire dans un grand volume d'eau, mais comme un risotto. Dans une grande casserole, faire revenir rapidement les échalotes émincées dans un peu de lard de Colonnata, puis ajouter les lentilles et mélanger, ajouter du bouillon de légumes et cuire doucement jusqu'à absorption.

astuce du mois : les peaux de clémentines



Les clémentines colorent les étals de nos marchés et les plus gourmands s'empressent de les déguster. Mais que faire des peaux ? Pas question de les jeter à la poubelle. Les épiluchures de ces petits agrumes peuvent être réutilisées. Pot-pourri, infusion... Voici 5 astuces anti-gaspi. On les attendait avec impatience : les clémentines ! Ces petits fruits ronds et orange ont commencé à faire leur apparition sur les étals de nos marchés, et ce, pour notre plus grand bonheur. On ne résiste pas à leurs quartiers sucrés et rafraichissants. En plus d'être délicieuses, les clémentines sont excellentes pour la santé : elles sont riches en vitamine C, qui aide à renforcer le système immunitaire et à lutter contre la fatigue hivernale, et sont sources de minéraux et d'oligo-éléments (calcium, potassium, phosphore). Elles sont aussi peu caloriques (environ 48 kcal pour 100 grammes). Pour un dessert ou un goûter « healthy », elles sont idéales !

Mais que faire de leur peau ? Eh oui, une fois dégustées, les clémentines laissent derrière elles des déchets. Les composter ? Impossible. Les écorces d'agrumes ne peuvent pas être jetés dans le bac à compost. En revanche, on peut les réutiliser ! Avec leur peau, on peut faire beaucoup de choses. La preuve avec ces 5 exemples.

Un pot-pourri avec la peau des clémentines  
Nul besoin d'acheter des pots-pourris pour parfumer son intérieur. On peut en réaliser un soi-même avec les écorces des clémentines. Pour cela, il suffit de les deshydrater (four ou à l'air libre). Une fois sèches, placez-les dans une jolie couette et versez quelques gouttes d'huile essentielle (citron, verveine). Bâtons de cannelle, feuilles de menthe séchées... D'autres produits peuvent y être incorporés.  
Des sachets désodorisants pour son linge  
Faites sécher la peau de vos clémentines (four ou à l'air libre) et placez les morceaux dans des petits sacs en mousseline. Ces derniers se mettront dans votre armoire. Adieu mites et bonjour linge qui sent bon.  
La peau des clémentines pour éliminer les mauvaises odeurs du four  
Les écorces de clémentines, de mandarines, d'oranges et de citrons éliminent efficacement les mauvaises odeurs. Si vous four sent le grillon ou le poisson, utilisez-les. Dans ce dernier état, mais encore chaud, déposez-y les peaux. Un parfum agréable va se répandre dans le four mais aussi dans toute la cuisine.  
Une infusion anti-gaspi  
La peau des clémentines peut aussi servir à faire une infusion. Faites tout d'abord sécher les écorces à l'air libre sur un torchon pendant quelques jours ou au four quelques minutes. Une fois ces dernières prêtes, mélangez-les avec de la verveine, par exemple, infusez le tout et à vous une délicieuse boisson chaude anti-gaspi. A noter que vous pouvez aussi utiliser vos épiluchures de piments.  
Des écorces confites  
Avec la peau des clémentines on peut aussi faire des friandises maison. La recette est toute simple : coupez les écorces en fines lamelles, faites-les bouillir dans de l'eau pendant 3 minutes. Egouttez et recommencez deux fois pour enlever l'amerume. Dans la même casserole, ajoutez du sucre et du miel et laissez les écorces confire dans le sirop à feu doux jusqu'à ce que le sirop soit absorbé.

L'infusion de peau de mandarine séchée est un bon moyen d'améliorer la digestion après les repas.  
Conseil. Pour ces deux dernières astuces, privilégiez les clémentines issues de l'agriculture biologique. Les pesticides et autres substances nocives pour la santé se concentrent essentiellement sur la peau.

Le chef a cuisiné pour vous :



Menu C'YUSHA 36 €

Bouillon de topinambour au moka d'Éthiopie, tartine de châtaigne au chou rave lacto-fermenté

Deux d'esturgeon d'aquitaine fumée au sarment de bois, jus d'une bordelaise,  
Lentilles Beluga au lard Colonnata

Ou

Parmentier d'une estouffade de joue de bœuf à l'orange sanguine,  
Patate douce pourpre et embeurrée de poireaux

Les fromages affinés

Ou

Clémentine Corse/pain d'épice/brocciu glacée à la myrte

La surprise ! 46 €

Pour l'ensemble des convives  
Partez à la découverte de mon inspiration du moment en 6 services

Prix nets en euros. TVA et service inclus  
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies

Bien à vous,  
Pierrick Célibert