



le menu de la Saint Valentin :

Menu de la Saint-Valentin
à 65 € (dîner du 14 février 2011)

Huitre végétale du Bassin d'Arcachon et citron caviar

Ecrevisses/fruit de la passion/gelée d'hydromel
et espuma avocat/argan

Air de safran sur un foie gras aux graines du Paradis

Noix de Saint-Jacques snackées au" thé Théodor j'aime"

Dégustation d'agneau de lait des Pyrénées

Compression de chèvre et pain d'épices

Filtre et capsule d'amour

L'instant plaisir

Réervation sur www.cyusha.com ou au restaurant

05 56 69 89 70

Produits du mois : le lait ribot



Quand on fabriquait le beurre, le petit lait qui se formait et que chaque ferme gardait autrefois à son usage, ce lait bibraté était tout simplement le lait ribot, appelé ainsi dans nos régions de l'Ouest, ou "guinse" dans le Nord de la France. Et que le paysan de France et de Navarre nommait babeurre.

Liquide blanc clair appelé aussi lait de beurre, gardé dans l'endroit le plus frais de la maison, on le buvait en rafraîchissement. En été, considéré comme un délice avec des fruits frais, il exaltait les poissons au court-bouillon.

Dans le temps passé, on en faisait aussi une sorte de potage. On écrasait des pommes de terre dans une écuelle dont on garnissait les parois et l'on versait le lait ribot dessus. On aimait l'associer au repas de châtaignes ou de pommes de terre. A l'époque, on coupait les galettes de blé noir en morceaux que l'on jetait dans l'écuelle de lait ribot.

Et puis, l'habitude s'est prise de le boire le plus naturellement du monde en accompagnement d'un repas de galettes et crêpes.

Depuis trente ans, la consommation de lait ribot, ou babeurre, qui fait partie de la famille des produits laitiers tout comme le fromage, la crème glacée et le yogourt, a considérablement diminué. Pourtant, c'est un produit si intéressant qu'il mérite qu'on lui réserve une petite place au réfrigérateur.

En 1963, la consommation annuelle de lait ribot s'élevait à 0,8 l par personne. En 1993, elle était à peine de 0,4 l. De nos jours, elle est infime...

Il est peut-être le temps de redécouvrir ce fameux lait ribot, dont la texture crémeuse et veloutée ainsi que le goût très particulier invitent à l'essai.

le cédrat :



l'origine

Le berceau de l'espèce se trouve en Himalaya et en Indochine où l'on trouve encore des cédratiers sauvages.

Le cédrat est le premier agrume à atteindre l'Europe. Il a été ramené de Perse par les Grecs au IIIe siècle avant JC. Paradoxalement c'est un des moins connus si l'on excepte les grands-mères qui préparaient fougaces et brioches aux fruits confits et amateurs de produits corses

identitaires.

Le fruit du cédratier est énorme et pèse parfois 2-3 kilogrammes, comme un énorme citron déformé, le blanc de la peau est dense et très épais au point qu'il n'a quasiment sans pulpe (peu juteuse et pleine de pépins). Toutes ces caractéristiques n'incitent pas à sa consommation en fruit frais de table... mais son parfum subtil est inimitable ! Sa peau se consomme confite au sucre ou à l'alcool (liqueurs).

La variété de cédrat de Corse est typique de l'île et très recherchée pour son absence d'acidité la finesse de son arôme. Sa culture a connu son apogée à la fin du XIX siècle avec un millier d'hectare plantés et un rayonnement bien au-delà de la Corse.

Utilisation

Le cédrat, ou plus précisément sa grosse peau incluant le zeste, est utilisé pour la préparation de confitures et pâtes de fruit et fruits confits.

Pour cela les fruits sont d'abord mis à macérer en saumure afin d'éliminer l'amertume de la peau.

Traditionnellement les cédrats entiers ou coupés étaient mis en tonneaux remplis d'eau de mer. Une bonne part des récoltes étaient vendue à ce stade et embarquée à Bastia en tonneaux de saumure pour être vendue aux confiseurs. Une fois rincés intervient le confisage dans des bains successifs de sirop de sucre, opération longue et qui requiert tout un savoir faire pour un résultat d'exception.

Le cédrat confit se consomme tel quel (fruit entier) ou s'utilise en cuisine et pâtisserie (cubes et morceaux) La cédratine "liqueur de cédrat" est préparée à partir du zeste frais et d'une bonne eau de vie.

Recette du mois : tarte au lait ribot



Ingrédients

150 g de biscuits fins, du type galettes Saint-Michel - 20 g de beurre pour le moule - 200 g de crème fraîche - 75 g de farine - 1/2 litre de lait ribot - 3 gros oeufs - 100 g de sucre - une gousse de vanille

Préparation

Préchauffer le four à 150°. Beurrer un moule à manqué.

Ecraser les biscuits au rouleau à pâtisserie pour les réduire en poudre. Etaler les biscuits dans le moule. Séparer les jaunes et les blancs d'oeufs. Les réserver dans deux récipients. Ajouter aux jaunes, le sucre, les graines de vanille . Fouetter jusqu'à blanchir l'ensemble. Monter les blancs en neige . Ajouter au mélange (jaunes + sucre) la farine, puis le lait ribot et enfin la crème fraîche . Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation. Remplir le moule. Mettre au four environ 45 mn, jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée en surface.

Astuces du mois : mayonnaise sans jaunes d'oeufs

vous pouvez réaliser cette mayonnaise

40 g blanc d'oeuf, 100 g huile de pépin de raisin (huile neutre et ne figeant pas au froid) 50 g de jus de fruit ou légumes ou homard ou champignon etc ...

mettre dans un bol haut l'huile et les blancs mixer avec l'aide d'un mixer plongeant puis ajouter petit à petit le jus que vous aurez choisi, rectifier l'assaisonnement .

Nouvelle carte, disponible le 18 février 2011

La carte

Noix de Saint-Jacques juste saisies sur un risotto vénéré au Parmigiano Reggiano, tapenade de champignons à l'huile de truffe noire - **17 €**

Foie gras au pamplemousse rose confit, gomasio de pistache, béatilles snackées et feuilles de Tahoon à l'huile d'amendons de pruneaux - **18 €**

Langoustine de Loctudy au cédrat/kasha/artichaut violet farci/pâte de kumquat - **23 €**

Filet de bœuf blond d'aquitaine de "Mr Aimé" cuisiné au sarment virtuel, jus à la bordelaise, gnocchis, brochette de moelle et d'échalotes grises - **24 €**

Fromages affinés accompagnés de : beurre de Jean-Yves Bordier, pain aux figues, Chutney reine des reinettes/noix - **9 €**

Poire passe crassane au chouchen sur un sablé breton, crispy de grué de cacao, sorbet lait ribot au miel de bourdaine - **9 €**

Tube craquant chocolat, mousseux thé matcha/yuzu, crème brûlée au malt tourbé- **9 €**

Le Menu C'Yusha à 33 €

Mise en bouche

Ecrevisse et lapin en gelée d'herbe à curry d'Hugues Le Cleux, la carotte en textures multiples

L'agneau de la maison Campet frotté à la persicaire odorante, polenta au piquillos, cromesquis d'ail rose de Lautrec

Ou

La pêche du jour

Douceur insolite

Les fromages affinés

Ou

Fraicheur d'orange sanguine, crémeux lacté, Sorbet poivre de Pondichéry

La pause déjeuner à 19 €

(Entrée, plat et dessert du jour)

Menu servi uniquement du mardi au vendredi midi, sauf jours fériés

Sélection du Sommelier : 1 verre de vin + 1 café classique....6 €

lieu à découvrir sur Bordeaux: salon de thé Ailleurs à bordeaux



Situé au 3 place du parlement 33000 Bordeaux ouvert de 11h30 à 20h00 du mardi au dimanche

05 56 52 92 86

il propose les thés Théodor (maison de thé en 2002 par Guillaume Lelieu) avec 48 sortes de thés et infusions.

la saison des huîtres végétales du bassin d'Arcachon a redémarré



Hugues Le Cleux déclare la saison des huîtres végétales ouvertes ainsi que plein de nouveautés qui viendront agayer vos papilles.

Bien à vous,

Pierrick Célibert