



Bonne année et tous nos voeux



voeux 2020:  
A tous,

Anne et la C'Yusha family se joint pour vous souhaiter à vous et à vos familles, tous nos voeux pour cette nouvelle année 2020. Qu'elle soit heureuse, riieuse et gourmande et qu'elle déborde de bonheur et de prospérité, et que tous les voeux formulés deviennent réalité ! Un grand merci également à tous nos partenaires qui me fournissent des produits d'une extrême qualité. Merci de votre fidélité et de l'intérêt que vous nous portez. Bien à vous,  
Karine et Pierrick Célibert

#### produit du mois : myrte citronnée



Le myrte citronné est un arbre de la famille des myrtacées, originaire des forêts humides de l'est australien. Il doit son nom à la forte odeur de citron que dégagent les feuilles. Ce sont ces feuilles qui sont séchées puis réduites en poudre. Les aborigènes l'utilisent depuis toujours à la fois en cuisine pour des arômes incroyables mais aussi en boisson tonifiante. Notes de dégustation Le myrthe citronné a un goût intense et rafraîchissant, identique au citron mais sans l'acidité. Le nez est donc majoritairement citronné et évoque la

verveine avec une légère touche piquante. Quelle utilisation?

Le côté fortement marqué de cette poudre l'oriente tout naturellement vers les produits de la mer, poissons, crustacés, coquillages. Elle n'en demeure pas moins très intéressante à utiliser sur des viandes blanches. Et bien sûr, elle sublimerait vos desserts, tels que salade de fruits, sorbet et gâteaux divers.

#### produit du mois : citron sudachi



Sudachi, le citron vert japonais : description Pour vous donner un petit indice concernant son calibre, le fruit du Sudachi pèse de 25 à 30 g, avoisine les 4 cm de diamètre et possède de nombreux pépins. En effet, le Sudachi est l'arbre qui produit le fruit que l'on appelle, lui, le Citrus Sudachi ! Le Sudachi est un arbre de taille moyenne et à la croissance relativement lente. Chaque printemps, entre

la mi-mai et fin juin, il se recouvre de fleurs blanches très parfumées qui donneront naissance au fruit. Quel est le goût du Citrus Sudachi ?

A la différence de beaucoup d'autres agrumes, comme le citron classique, le Citrus Sudachi japonais a donc un goût acide fort et prononcé, tout en étant très sucré. Si vous le laissez sur l'arbre, le fruit jaunit et devient encore plus sucré et perd de son acidité. Mais ne nous y trompons pas, il faut le ramasser vert, car c'est ce goût particulier - à la fois très sucré et acide

Culinaires, les habitants de l'archipel ont coutume de couper l'arôme en deux et de le proposer en garniture aux nombreux plats traditionnels : les Soba, les Nabe, les poissons et les Udon. On trouve aussi de nombreux produits aromatisés au Sudachi : des glaces, des boissons et même quelques Vodkas. Mais il est surtout l'un des ingrédients principaux dans la confection de la fameuse sauce Ponzu. Outre le sudachi, c'est une sauce dans laquelle on retrouve du Soja, du Mirin (Saké sucré), de la Bonite et du Kombu séchés. Au Japon, on l'achète toute prête, en bouteille, pour l'utiliser comme assaisonnement de salades, de tofus, de légumes, de poissons et même de viandes.

#### produit du mois : kinako



Kinako s'écrit de plusieurs façons en japonais : soit en Kanji 黄粉 ou 黄な粉 soit en hiragana きなこ soit きな粉. Les deux dernières écritures semblent être les plus courantes. Pour rappel, le soja se dit daizu (大豆) en japonais. On peut donc se demander légitimement pourquoi la poudre de soja ne se dit pas par exemple daizuko (大豆粉 ou 粉 = poudre). Et bien il y avait en réalité plusieurs appellations autrefois pour notre poudre sucrée, la plus ancienne étant mametsuki (末豆豆球) et remonterait au Xème siècle. Ce n'est que vers le XVIIIème siècle que le terme kinako s'est imposé. On présume qu'il est la contraction de ki naru ko (黄なる粉) = poudre qui devient jaune. D'où l'écriture possible 黄な粉. Le choix s'est donc porté sur l'apparence extérieure plutôt que sur l'ingrédient en lui-même.

Concernant sa fabrication, ce n'est pas compliqué : on fait tout d'abord griller des grains de soja à la poêle puis on les broie. Certains utilisent un mixeur, d'autres un pilon. On peut utiliser des grains de soja jaunes ou noirs, c'est selon. Afin de le conserver, il suffit de mettre la poudre dans un petit bocal en verre et le tour est joué. On peut bien sûr en acheter directement en magasin.

Le kinako est de base légèrement sucré et il se marie donc bien avec les wagashi (pâtisseries traditionnelles japonaises). Ce que j'affectionne personnellement, c'est le kinako mochi. C'est tout simplement un mochi recouvert de notre poudre magique. Vous pourrez en trouver en snack avec du sucre ajouté, c'est vraiment bon !

Il est possible sinon de le mélanger avec du lait. Vous obtiendrez alors du kinako gūmūryū. A boire de préférence le matin. C'est notamment bon pour la peau ou en cas de constipation. Pour les bébés, il existe une autre variante avec du kayu (riz bouilli). Enfin, sachez qu'on peut également saupoudrer le pain perdu de kinako à la place du sucre. C'est meilleur pour la santé !

#### produit du mois : berce commune



Les jeunes feuilles et les jeunes tiges sont délicieuses crues dans les salades composées. Les feuilles plus âgées font un très bon légume, cuit en tarte, gratin ou potage. Leur saveur est forte et les premières fois qu'on les cuisine, il est préférable de les mélanger avec des légumes à la saveur moins marquée comme les orties ou les épinards. Les fleurs encore en bouton, enfermées dans leur gaine protectrice, sont très bonnes crues ou rapidement cuites à la vapeur. Epanouies elles sont moins appétissantes car elles développent parfois

une odeur d'urine.

Les fruits sont meilleurs verts qu'à maturité. Leur saveur est puissante : il faut aimer les sensations fortes pour les apprécier et les croquer tels quels. Ils font d'intéressants condiments. On peut les faire sécher pour les utiliser en hiver.

#### recette du mois : kouglof



##### INGRÉDIENTS (8 PERSONNES)

Préparation de la pâte à kouglof

• 30 g de levure de boulangerie

• 400 g de farine T55

• 70 g de sucre semoule

• 150 g d'œufs entiers

• 50 g de lait demi-écrémé

• 150 g de beurre demi-sel pommade

• 5 g de sel

Macération des raisins et réalisation du sirop d'imbibage

• 1 l d'eau

• 400 g de sucre semoule

- Le zeste de 1 orange
- Le zeste de 1 citron
- 1 gousse de vanille
- Rhum ambré
- 500 g d'eau
- 40 g de rhum brun
- 100 g de raisin de corinthe

Cuisson du kouglof

• Beurre mou

• 50 g d'amandes blanchies effilées

• 1 jaune d'œuf

Finitions et dressage

• 50 g de sucre glace

Préparation de la pâte à kouglof

Tiédifier le lait puis y délayer la levure de boulanger. Tamiser la farine. Verser la farine tamisée, le sel et le sucre dans le robot et mélanger. Ajouter le mélange de lait/levure tout en faisant tourner le robot. Verser les œufs un à un, toujours en faisant tourner le robot sur vitesse 5. Faire tourner le robot à grande vitesse afin de

laisser la pâte et qu'elle puisse se détacher des parois. Incorporer progressivement le beurre mou. Réserver la pâte dans le bol près d'une source de chaleur pendant environ 1 h pour qu'elle puisse pousser. Au bout d'une heure, rabattre la pâte.

Faire tiédifier l'eau puis ajouter le rhum et mettre les raisins dedans pendant 30 min pour les faire macérer et gonfler. Les égoutter et réserver. Cette action permet aux raisins de ne pas retomber au fond du moule.

Mettre l'eau, le sucre, les zestes et la gousse de vanille dans une casserole. Porter à ébullition puis ajouter le rhum, en quantité souhaitée, hors du feu.

Cuisson du kouglof

Blanchir les amandes. Chemiser le moule à kouglof de beurre mou. Mettre la pâte bien levée dans le bol du robot muni du pétrin puis verser les raisins égouttés et mélanger à vitesse 3 jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Déposer ensuite les amandes blanchies au fond du moule et verser la pâte aux ¾. Laisser reposer jusqu'à ce que la pâte ait atteint les bords du moule puis dorer le dessus avec du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 min (le temps de cuisson est à adapter selon la taille du moule).

Finitions et dressage

Sortir le kouglof du four et le démolir sur une grille. L'imbrimer de sirop. Disposer le kouglof sur une assiette et le saupoudrer de sucre glace.

#### astuce du mois : poudre de topinambour



lorsque je réalise mon velouté de topinambour, je récupère les peaux que je lave à l'eau. Je les sèche dans un torchon puis les torréfie dans un four à 180° durant 8 à 10 minutes environs. puis je les mixe pour réaliser la poudre.

#### la carte de Janvier sera disponible le 11 du mois :



#### Menu C'YUSHA 36 €

Velouté de topinambour au café / kimchi de chou rave à la myrte citronnée / Tourteaux au sudachi / royale de foie gras de canard à la vanille de Madagascar

Tataki de truite du pays Basque poudrée de kinako / épeausotto à la tomme de Brebis / émulsion de sauce soja koikuchi millésime 2013

ou

Joue de bœuf braisée au gruë de cacao /pomme de terre fumée / shi-také et oignon de Roscoff

Les fromages affinés

Ou

Kouglof à la clémentine Corse/crèmeux de chocolat Valrhona/ crème glacée à la Berce

#### La surprise ! 46 €

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

#### Pause déjeuner 20 €

Servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours fériés

Entrée, plat et dessert du jour

Sélection du Sommelier pour la pause déjeuner : 1 verre de vin + 1 café classique...6 €

Bien à vous,

Pierrick Célibert