



Produit du mois : vinaigre Granhota



Granhota » signifie en occitan « grenouille » ou « petite grenouille ». Le nom est venu lorsque Laurent Faure entreprenait ses premiers tests de vinaigres à partir d'un très vieux tonneau sur lequel une grenouille était gravée, probablement en signe de reconnaissance d'un propriétaire.

En 2009, Laurent Faure est encore étudiant à l'Ensaie Paristech, école d'ingénieurs statisticiens économistes, quand il lance ses premiers essais de vinaigres. En parallèle de son premier emploi, il crée plusieurs vinaigres qui reçoivent les faveurs de son entourage.

Son envie de lier ses passions pour la viticulture et la gastronomie, son désir de revenir vivre dans le Sud et de faire quelque chose de " concret " le poussent à changer de métier. Pour développer Granhota, Laurent Faure s'en est donc référé à ses pairs et à quelques chercheurs qui travaillent sur les bactéries (le vinaigre est issu de la rencontre du vin et de la bactérie acétobacter)

Granhota est apparue en 2013 pour rendre ses lettres de noblesse au vinaigre français, un condiment de tradition gastronomique. Avec des vins du Languedoc sélectionnés pour leur structure aromatique et organoleptique, Laurent Faure crée des vinaigres balsamiques qui suivent la recette traditionnelle de Modène, et des vinaigres de vin aromatisés aux fruits ou aux épices.

Chez Granhota les vinaigres ne contiennent aucun ajout de colorant, de conservateur ni de sulfite. Le maître vinaigrier travaille ses vinaigres de vin selon la méthode ancestrale, celle qui respecte le produit, la nature et qui n'aurait jamais dû être abandonnée

Produit du mois : maïs grand roux de la ferme Péotenia



La polenta de maïs Arto Gorria (Grand roux basque) est issue d'une ancienne variété de maïs, produite sur mon exploitation. Je cultive ce maïs sans aucun apport de produits chimiques, il n'est pas irrigué et le désherbage est effectué mécaniquement.

Il est récolté en octobre, séché naturellement à l'extérieur (en cribs) et moulu sur notre ferme. Cette mouture est effectuée avec notre moulin mobile, que nous partageons avec 9 autres paysans.

Il cultive depuis 7 ans du maïs « population » Arto Gorria (Grand roux basque), qui n'est pas issu de semences industrielles.

Mon exploitation étant agréée « biologique », je n'utilise pas d'engrais chimiques, ni de traitements phytosanitaires. J'utilise ce maïs pour l'alimentation de mes brebis afin de faire une viande de qualité mais également pour produire de la farine, et de la polenta.

Produit du mois : sucre Demerrara



Le sucre Demerara est une variété de sucre roux de canne non raffiné issu des plantations de l'île Maurice (Océan Indien).

Ce sucre est un type de cassonade blonde à gros cristaux enrobés d'une couche plus épaisse de mélasse. Ses cristaux sont durs et croquants, parfaits pour donner de la texture aux Streusel et du croustillant aux fruits. Il est aussi délicieux

dans le café et le thé. Il se conserve comme la cassonade.

Il a conservé sa couleur blonde d'origine et ses gros cristaux recouverts de mélasse, à laquelle il doit sa saveur caractéristique et typée. Il fond lentement dans vos préparations, leur conférant un goût unique.

Produit du mois : la louve odorante



La fougère odorante est une plante fourragère précoce qui donne son odeur agréable au foin ; ses feuilles contiennent de la coumarine, qui à l'état sec, lui donne une odeur de vanille, d'où son utilisation pour aromatiser les tisanes ; elle possède des propriétés sédatives et anti-inflammatoires.

En cuisine ? A faire infuser dans un jus, un bouillon, pour accompagner une viande, un ris de veau, une volaille et pourquoi pas un poisson blanc. On peut aussi la faire infuser dans du lait ou de la crème pour faire une glace,

astuce du mois : poudre d'aubergine



lorsque que vous préparez un caviar aubergine au four, à chaque fois que l'on extrait la chair après on jette la peau , alors que vous la mettez à sécher au four à 50 ° durant 2 à 3 heures puis après vous la mixez, et voilà une poudre d'aubergine

recette du mois : panisses



270 g de farine de pois chiches
• 1 litre de bouillon de poulet
• 2 gousses d'ail, hachées finement
• Huile pour la friture
• Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Huiler un moule rectangulaire de 33 x 23 cm et tapisser de papier film en le laissant dépasser sur deux côtés.
2. Dans un bol, mélanger la farine de pois chiches avec la moitié du bouillon (500 ml) à l'aide d'un fouet.
3. Dans une casserole, porter à ébullition le reste du bouillon (500 ml) et l'ail. Verser la pâte de pois chiches en filet en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Saler et poivrer. Laisser mijoter 5 minutes en remuant continuellement. Répartir dans le moule en une fine couche uniforme. Couvrir et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte de pois chiches soit ferme au toucher.
4. Sur un plan de travail, démouler délicatement la pâte. Couper en 48 bâtonnets, soit en 4 bandes sur la largeur et en 12 sur la longueur.
5. Frire à 165° qu'ils soient bien dorés et croustillants, en les retournant à la mi-cuisson. Égoutter sur le papier absorbant.
6. Manger à l'apéritif avec un peu de fleur de sel, au goût.

la nouvelle carte :

Menu C'YUSHA 36 €

Dégustation de tomates bio d'Aurore Sournac, sorbet basilic "Magic Mountain", eau de tomate à l'ail noir "maison", scarmozza et pousses insolites du jardin au vinaigre Granhota

Thonine de Méditerranée, mojo au piment Jalapeno, aubergine du jardin de Quentin fumée et panisse
Ou
Axoa d'agneau de lait de la maison Campet, crémeux de maïs grand roux bio de la ferme Péotenia à l'Ossau Iraty

Les fromages affinés

Ou
Plannél Bordelais au chocolat Dulcey, pêches des coteaux du Réolais compressées au sucre Demerrara, crème glacée à la fougère odorante

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 €

TVA incluse au taux de 10 % prix net en euros service compris
La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Bien à vous,
Pierrick Célibert