



Produits du mois : miel d'acacia de Yannick Sulpice



IL VIENT JUSTE DE LE RÉCOLTER C'EST UN NECTAR QUI ME SERVIRA À CONCOCTÉ DES SPÉCULOS ET SORBET POUR LA PROCHAINE CARTE

Le miel est un aliment vivant quand il n'est pas pasteurisé. Il est comparable aux fruits, avec cet avantage qu'il se conserve très bien durant des années. C'est même le produit alimentaire qui, dans des conditions adéquates, se conserve le mieux et le plus longtemps. Mais ce qu'il y a de remarquable, c'est qu'il a le pouvoir d'entretenir la vie et une petite expérience le met en évidence : les graines des plantes et des arbres ont un pouvoir germinatif limité dans le temps. Au bout de 2, 3, 4, 5 ans selon les espèces, elles ne peuvent plus germer. Eh bien ces mêmes graines, mettons-les dans du miel : 20 ans après, vous les ferez germer (l'expérience a été faite) et bien au-delà même. Et c'est ainsi que l'on a retrouvé du blé égyptien dans les pyramides. Il était complètement pris dans du miel cristallisé. 30 siècles après on en a fait germer. Le miel a le pouvoir d'entretenir la vie.

un grand merci à Christophe Girardot pour m'avoir fait découvrir le miel de Yannick Sulpice

Produits du mois : Fleur de concombre



Aurore Sournac ma maraichère lors d'une cueillette dans son potager m'a montré ces fleurs de concombres et la l'idée m'est venue, cuire les mini concombres dans du vinaigre balsamique blanc et farcir la fleur avec de la brousse de brebis. c'est délicieux en apéritif

Produits du mois : moutarde metis



superbe salade avec un goût prononcé

Recette du mois : spéculos au miel d'acacia



400 g de farine
200 g de miel d'acacia
250 g de beurre mou
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 œuf
1 cuillère à café d'un mélange en poudre de gingembre et anis
5 g de levure chimique
5 g de sel
Préparation

Verser le miel avec la cannelle et le mélange d'épice dans un grand bol
Ajouter le beurre bien mou et l'œuf
Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène
Ajouter petit à petit la farine en la tamisant et le sel
Bien mélanger à la spatule ou au fouet pendant l'ajout de la farine
Ajouter la levure chimique
Bien mélanger et laisser reposer 12 h au réfrigérateur
Séparer la pâte en 3 boules
Étaler la boule sur un plan de travail et étaler au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une feuille de 3-4 mm d'épaisseur
Couper la pâte en morceaux rectangulaires de 3 à 4 cm de long. Vous pouvez bien sûr découper tout les formes que vous désirez et également mouler la pâte dans vos formes préférées si vous désirez obtenir un motif.
Disposer les pièces sur une plaque allant au four que vous aurez beurrée ou que vous aurez recouverte d'une feuille de cuisson
Laisser cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 / 200°
Laisser refroidir et conserver dans une boîte hermétique

Astuces du mois : béchamel aux petit pois

- 30 g de beurre
- 30 g de farine de blé
- 250 g de lait
- 250 g purée de petit pois
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Faites fondre le beurre dans une casserole.
Dès qu'il est fondu et avant qu'il ne se colore, ajoutez la farine. Amalgamez bien farine et beurre en remuant à feu doux.
Fouettez pour obtenir un mélange bien lisse. Ajoutez alors petit à petit le lait froid et la purée tout en continuant à tourner.
Salez et poivrez, laissez mijoter une dizaines de minutes sans cesser de tourner. Ajoutez une pointe de muscade.

Nouvelle carte, disponible le 8 juin 2012

La carte

Tartare de bar d'Arcachon au Spilanthes, tomate noire de Crimée compressée à l'huile d'amendons de pruneaux et pulpe de "golden cherry" glacée au balsamique blanc - 18 €

Le jambon "Cochon noir de Bigorre" affiné 24 mois, pain de campagne au cidre, beurre de Jean-Yves Bordier - 14 €

Foie gras du sud-ouest mi-cuit en gelée de cerise, macaron grué de cacao/huile d'argan, ficoïde glaciale - 19 €

Saumon sauvage de l'Adour, jus au safran d'Andernos, barigoule d'artichaut, fleur de concombre et bonbon de la terre d'Eysines - 29 €

Quasi de veau de lait de Mr Aimé, jus court au poivre Sélim, petit pois en lasagne, étuvée de girolles et asperges des bois - 25 €

Pot de chocolat aux menthes du jardin des senteurs, spéculos et sorbet au miel d'acacia de Mr Sulpice - 10 €

Les Fraises :
(Mara des bois, blanche, gariguettes, fraise des bois) - 9 €

Palette de fraîcheurs insolites, madeleines thé Matcha/Yuzu
Sorbet pithaya pourpre, mini magnum chocolat blanc /fève de Tonka, spoom au hibiscus - 9 €

Menu C'Yusha à 33 €

Smoothie de petit pois parfumé la mélisse, brousse de brebis, bruschetta tourteaux/piquillos

Poulette jaune du Périgord cuit à basse température à la tagète mandarine, clafoutis au poivron et cebette

Ou

Maigre de ligne de Royan, condiment olive de Nyons/yuzu, crémeux d'artichaut au feuille de kaffir et légumes de la famille Sournac au basilic thai

Les fromages affinés

Ou

Baba à l'izarra verte, cerises Burlat poêlées aux graines du Paradis, crème glacée au touron

Bien à vous,

Pierrick Célibert