



Produits du mois : lard de Colonnata



Vous ai-je déjà parlé du Lardo di Colonnata? Ce 100% gras de porc, devenu politiquement correct, qui ne craint plus les agressions de "saturé" ou autres reproches sanitaires, ce gras fondant, au goût et à la finesse incomparables, ce gras de porc aujourd'hui élevé au quasi même rang que le noble prosciutto di Parma et que l'on achète à "prix d'or" (si ma grand-mère entendait ça, ce morceaux de porc autrefois si populaire...)! Ce lardo italien au blanc immaculé n'est en effet pas n'importe quel lardo...

D'une saveur extraordinaire, extrêmement parfumée et délicate, le lard de Colonnata est aujourd'hui devenu un produit de luxe de la gastronomie italienne. Sa saveur exceptionnelle lui vient en effet de son processus de maturation datant de l'époque romaine. Celui-ci consiste à laisser macérer la partie grasse extraite du dos du cochon, dans un coffre (« conche ») de marbre, frotté d'ail et d'arômes, puis recouvert de gros sel, de poivre en grain, romarin et sauge. Le lard va alors s'affiner dans ce coffre de marbre de 6 à 10 mois, et sera ensuite enrichi d'arômes tels que la cannelle, la coriandre, la noix de muscade, les clous de girofle, l'anis étoilé et l'origan. Le coffre de marbre singularise le processus de ce luxueux lardo. La ville de Colonnata, partie Est de la région marbrière de Carrare (Toscane), est en effet reconnue internationalement pour ses nombreuses carrières d'extraction de marbre.

Et on le déguste...

Simple is the best! La meilleure façon d'apprécier le lardo di Colonnata est encore de le servir tel quel, en antipasti, découpé en très fines tranches (important! c'est là que réside tout son fondant). En crostini, déposez-le sur un pain de campagne toasté (ou non). Pour une version améliorée, accompagnez-le simplement d'un bon miel de châtaigne (autre spécialité Toscane) ou d'excellent poivre du moulin. Vous pouvez aussi tartiner le pain de pesto ou de tomate écrasée et couvrir ensuite de lardo puis de basilic ou romarin frais.

Produits du mois : Aster maritime



L'aster maritime est originaire d'Europe, d'Afrique du Nord et des régions tempérées d'Asie. C'est une plante herbacée de 20 à 60 cm de haut, vivace ou bisannuelle, typique des marais salés.

Plante halophile qu'on retrouve dans la partie supérieure des "mollières" et qui est régulièrement

inondée par l'eau de mer.

Elle fleurit en été et au début de l'automne. Les feuilles sont vertes à nervure centrale marquée. Très ramifiées, ses tiges sont glabres et charnues. En médecine traditionnelle chinoise, les asters sont utilisés en contre la fièvre, le rhume, l'angine, les morsures de serpent ou les piqûres d'abeille. Elle est comestible crue ou cuite surtout en période juvénile (taille de la feuille de 5 à 20 mm). C'est dans cet état qu'elle ressemblerait "presque" à une oreille de cochon. Elle se cuisine très facilement et se marie avec toutes viandes et poissons.

Produits du mois : fraise blanche au gout d'ananas



Nous ne la connaissons pas, et pourtant, la dame blanche avait déjà froilé les sols européens au XVIIIe siècle. Amédée-François Frézier, espion du Roi de France, parcourait les côtes d'Amérique du sud pour prendre connaissance des fortifications espagnoles. Il y a déniché des plants de fraisiers à gros fruits, les Blanches du Chili, et les a rapportées pour le jardin royal. Après quelques croisements avec d'autres variétés, la « Pineberry » est née combinant la texture de la fraise avec la saveur et l'odeur de l'ananas.

Je la cultive chez moi avec une trentaine de pieds et aussi chez mon ami Hugues Le cieux au jardin des senteurs à biganos, le rendement est nettement plus faible par contre elles ont un gout exceptionnel

recette du mois : smoothie de petits pois à la mélisse



300 g de petits pois écosser
20 g beurre
2 oignons nouveaux
200 g bouillon poule
10 feuilles de mélisse
1 pincée de gros sel
2 yaourts grec

Pour commencer

Eplucher et émincer finement les oignons.
Ciseler la menthe.

Préparation

Dans une casserole, faire revenir les oignons avec le beurre durant deux minutes puis ajouter les petits pois saler un peu cuire encore deux minutes puis mouiller avec le bouillon, laisser cuire pendant 3 minutes à feu vif. Mixer le tout à l'aide d'un mixeur.

Une fois que le smoothie est bien lisse, ajouter la melisse les yaourt. Mixer à nouveau, rectifier l'assaisonnement et mettre au froid.

Servir bien froid.

vous pouvez l'accompagner de brousse de brebis

astuce du mois : pâte verte aux cosses de petits pois



garder vos cosses de petits pois et les mettre à cuire dans de l'eau salé bien les égoutter puis les mixer et récupérer la pulpe en la passant au tamis, pour en faire une pâte verte, du pain, des gressins, des panacotta, des oeufs brouillés

la nouvelle carte disponible le 6 juin 2013



la carte

Foie gras de canard d'Auros mi-cuit à la rhubarbe, ache de montagne en crumble, Capucine à la bourrache
- 20 €

Homard :
Fumé au poivre Timut/ Bouillon tomate/galanga, cannelloni avocat/sudachi, Sorbet fenouil/vinaigre de banyuls
- 20 €

Dégustation estivale :
lard Colonnata, jambon Ibérico Jabugo, saumon sauvage de l'Adour fumé, foccacia tomate/tulbaghia
- 17 €

Saumon sauvage de l'Adour, jus au Safran de Katia Audouin, asperges des bois, aster maritime et bonbon de la terre d'Eysines
- 30 €

Cote de veau élevée sous la mère dorée au beurre, jus à l'ail des ours, lasagne de petits pois et morilles
- 27 €

L'assiette de Fromages affinés, beurre Jean-Yves-Bordier, pain à la nigelle
- 9 €

La cerise, tournon et sorbet Patxarran
- 10 €

Les fraises souvenirs d'enfances et Dulcey de Valrhona :
Mara des bois, Gariguetta, fraise des bois, blanche (récolte maison)
- 11 €

Le Menu C'Yusha à 33 €

Smoothie de petit pois, tourteaux, sphère liquide de brousse de brebis/mélisse, gressin à la tomate

Maigre de ligne de Saint Jean de Luz, jus aux olives de Nyons clafoutis au poivron, pulpe de tomate noire de Crimée à l'ail nouveaux

Ou

Magret de canard du Sud-ouest laqué au miel de citronnier, jus rhubarbe/agastache panisse à l'orange et courgette du Jardin de Qentin

Les fromages affinés

Ou

Cerises poêlées aux graines du paradis, air de krik cerise, crémeux chocolat blanc, sorbet petit suisse

Bien à vous,

Pierrick Célibert