



produit du mois : lapin de la ferme de Vertessec



C'est sur une cinquantaine d'hectares au milieu de la Lande Girondine et du vignoble Médocain, à Avensan, que se situe la Ferme de Vertessec : un petit coin de nature où sont élevés nos volailles, et où nous nous efforçons de faire subsister le goût des choses vraies depuis 1973. En passant devant notre ferme, vous pourrez jeter un coup d'oeil à notre élevage, dont l'activité animale, évoluant suivant les saisons, vous charmera sans nul doute et vous plongera dans une atmosphère champêtre. Notre fierté est d'avoir réhabilité et fait redécouvrir au public médocain des races de volailles anciennes, de lapinrustiques, nobles, oubliées... (comme la Faverole ou la Dorée de Vertessec) Entre tradition et modernité, notre famille a évolué en s'efforçant de conserver le côté convivial et charmant d'une ferme familiale.

produit du mois: moelle de poireaux



Après quelques test, je vous présente la moelle de poireaux, on fait ceux sont les tiges de poireaux montés avec la fleur que l'épluche et après soit étuvée soit en tempura la texture est intéressante, un gout léger de poireaux

produit du mois : truffe de la Saint Jean



Fruitée ou voluptueuse, arrière-goût de noisette ou fort en bouche avec des saveurs qui varient selon le degré de maturité, la truffe blanche d'été ne pointe le bout de son nez qu'en été, elle se retrouve sur beaucoup de tables étoilées en ce moment. Ais attention, il ne faut pas confondre la truffe blanche de France dite « tuber aestivum » et la truffe blanche d'Alba d'Italie qui est un produit totalement différent, plus rare, plus couteuse, et surtout qui a un goût et un parfum très éloigné de la truffe de la « Saint-Jean ». Cette variété de champignon se récolte jusqu'en septembre, cette truffe blanche dont le goût est complètement différent de la truffe noire, se développe à partir du mois de mai en fonction des intempéries et de la météo. Elle se rapproche par contre de la truffe de Bourgogne (Tuber Uncinatum). Il y a encore 20 ans, cette truffe n'attirait pas ni les gourmets, ni les chefs de cuisine, d'ailleurs elle n'était pas ramassée et faisait le bonheur des cochons sauvages et des sangliers. Mais les choses ont changées, elle est devenue une des stars des produits de l'été.

produit du mois: la berce



Les toutes jeunes feuilles de berce s'ajoutent aux salades. Plus grandes, elles sont meilleures cuites et sont agréablement aromatisées, bien que je n'ai jamais trouvé de recette les mettant en valeur. Les jeunes tiges crues, pelées, sont juteuses et possèdent un goût surprenant, mélange de mandarine de carotte et ne sont pas désagréables. Les jeunes inflorescences encore enfermées, peuvent être cuites à la vapeur. Les fruits forment un condiment très fort (on n'en abusera donc pas) qui se marie bien avec les céréales. Les racines peuvent éventuellement servir aussi de condiment.

produit du mois : fleur d'osmanthe



petit arbuste de l'Asie produit de petites fleurs blanches délicatement parfumées ressemblant au jasmin. Les fleurs de l'osmanthe sont très employées pour parfumer le thé. En cuisine chinoise, on les utilise aussi pour faire de la confiture parfumée, des biscuits sucrés, des boulettes de pâte, des soupes. Les propriétés de cette fleur ont la particularité d'apaiser les douleurs dentaires, les maux de gorge et d'éliminer la mauvaise haleine grâce à sa saveur parfumée. Tisane antioxydante à la fleur d'osmanthe La tisane antioxydante à la fleur de l'osmanthe présente plusieurs aspects positifs pour la santé. En premier temps, elle réduit le cholestérol sanguin, l'accumulation des matières grasses, et a donc un rôle préventif contre les risques de diabète. D'autre part, elle agit comme un puissant antioxydant pour lutter contre le vieillissement tout en contribuant à la protection cardio-vasculaire.

produit du mois : navet petrowski



spécialité de Berlin, racine ronde, jaune à chair blanche. Le connaisseur Goethe désigna ce navet comme le navet le plus fin avec un goût fabuleux. Chair tendre, ferme et goût sucré, finement aromatique. Se sème toute l'année, pousse en 6 semaines.

astuce du mois : le petit pois



bien sur on garde toujours les cosses de petit pois elle permettent de réaliser soit des soupes froides ou chaudes, un sorbet petit pois mélisse, un lactaïné pour faire des lasagnes et des vinaigrettes, bonne cuisine maintenant

recette du mois : baba à l'izarra



Pâte à baba
280 g de farine
20 g poudre de cacao
45 g de lait entier
7 g de levure biologique
2 oeufs (115 g)
5 g de sel

25 g de sucre semoule
115 g de beurre pommade doux
Punch Rhum vanille
750 g d'eau
300 g de cassonade
75 g de izarra verte
Le jour même, dans la cuve d'un robot muni d'un crochet, pétrissez la farine, la poudre de cacao avec le lait et la levure biologique, ajoutez les oeufs, le sel et le sucre, corsez bien la pâte à vitesse moyenne.
Ajoutez ensuite le beurre pommade et pétrissez à nouveau à vitesse moyenne pour obtenir une pâte lisse: celle-ci doit se détacher de la cuve.
Laissez pousser environ 1 heure à température ambiante, retournez la pâte pour en chasser les bulles d'air puis laissez refroidir 30 min au réfrigérateur avec un film alimentaire au contact de la pâte.
Beurrez des moules datroies ou autrepuis Versez la pâte dans chaque moule au 2/3.
Laissez pousser 1 h à près d'un point chaud.
Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6), fermez les moules et faites cuire environ 20 min.
Démoulez, puis laissez sécher les babas au four 15 min, toujours à 160°C.
Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec la cassonade.
A l'ébullition, ajoutez l'izarra, .
Laissez refroidir à température ambiante jusqu'à ce que le punch atteigne 60°C.
Pesez les babas tièdes dans un récipient, versez le punch tiède sur les babas et laissez imbiber.
Égouttez bien les babas

événement : le raid des maraichers le 4 juin 2016 venez dégustez sur le stand d'Aurore et philippe des Verrines et tartines comme un espuma de betterave au vinaigre de Sapin, verrine de carotte blanche à l'agastache et des tartine au caviar d'aubergine ,possibilité d'acheter leur production



le Samedi 4 juin, rendez-vous grande place du Bourg à partir de 8h-8h30 pour participer à la 12e édition du Raid des Maraichers. Le Raid des Maraichers, l'essentiel. Des promenades à pied ou à vélo dans la zone maraichère d'Espynes et les communes alentour. Ponctuée d'arrêts, cette escapade printanière a pour but de vous faire découvrir la Vallée des Jallès où maraichers et producteurs vous invitent à visiter leur exploitation. À vous de choisir par quels moyens vous emprunterez les chemins et surtout quelle distance vous parcourrez. Des balades pour tous. Que vous soyez sportifs ou pas, plutôt chaussons de rando que chaussures de cyclo, d'un certain âge ou d'un âge certain, lève-tôt ou couche-tard, les balades sont pensées pour contenter tout le monde, du plus petit au plus grand. La grande place du Bourg sera le point de départ et d'arrivée des parcours ! Les départs s'échelonnent entre 8h30 et 10h. Je vous met le lien pour le programme :

http://www.eyssies.fr/wp-content/uploads/2013/01/programme_raid_2016_web.pdf

la carte sera disponible le mi juin 2016



Le chef a cuisiné

- Homard bleu/ Eau de concombre/yuzu, huile végétale de mon jardin/ radis au poivre de timut 21 €
- Artichaut de Mr Lacroix/grallons de fole gras/ poulpe de roche/ truffe de la Saint Jean 19 €
- Dégustation estivale : Jambon cochon noir de Bigorre, truite sauvage de l'Adour fumé au bois de cerisier, lard Colonnata, foccacia tomate/olive, piment Guindillas, fasselle de concombre 18 €
- Dégustation estivale : Jambon cochon noir de Bigorre, truite sauvage de l'Adour fumé au bois de cerisier, lard Colonnata, foccacia tomate/olive, piment Guindillas, fasselle de concombre 18 €
- Rouget Barbet, Jus au safran de Katia Audouin à Andornos, étuvée d'asperges des bois et laitue asperge raviole de betterave au tulbaghia 28 €
- Lapin de la ferme de Vertessec parfumé à l'acacia,moelle de poireaux lasagne de petit pois et giroilles 28 €
- Les fromages affinés
- L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cocumont, beurre "Jean-Yves-Bordier", Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières 10 €
- Fraises Mara des bois au sucre noir d'okinawa, biscuit thé Matcha/rhubarbe, sorbet chocolat Jivara/wasabi 10 €
- Cerises Burlat poêlées aux graines du Perside, Baba à l'izarra verte, crème glacée à la Berce 10 €
- Au quotidien nous pétrissons, façonnons et cuisons notre pain Avec des farines du Moulin de Dubern qui sont issues de blés récoltés en Lot et Garonne

Menu C'Yusha à 34 €

Barre petits pois parfumée à la mélisse, brousse de brebis , rillette lapin à la livèche, tartare de bonite

Maigre de la cœtinère au Tio Pépé, décliné de navet de la famille sournac et pulpe d'artichaut au feuille de kaffir

Agneau de la maison Campet confit à l'herbe à curry, aubergine fumée et quinoa à l'agastache

Les fromages affinés

Traou mad aux abricots caramélisés, Crème brûlée au pistache sorbet au fleur d'osmanthe

Menu gourmet à 45 €

En six services pour l'ensemble des convives

La pause déjeuner à 19 €

(Entrée, plat et dessert du jour)
Menu servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours fériés
Sélection du Sommelier : 1 verre de vin + 1 café classique...6 €

Bien à vous,

Pierick Célibert