



Produits du mois : Asperge du Blayais



L'histoire pédoologique de l'Estuaire de la Gironde donne en héritage un terroir très diversifié dans la haute Gironde, dont des sables très riches en matières organique.
Ce légume printanier fait partie du patrimoine culinaire de la haute Gironde depuis plusieurs générations.
Elle se cultive à ce jour chez 80 producteurs sur environ 200 ha.
L'association des producteurs d'asperges du Blayais a déposé la marque collective « Asperge du Blayais » et est en cours de labellisation IGP (Indication Géographique Protégée) »
Le cahier de charges à respecter concerne la zone géographique, le respect des variétés listées dans le dossier et une traçabilité des produits de la récolte à la commercialisation, en respectant un délai minimum pour la mise au frais et la mise au froid des asperges le jour de la récolte.
L'objectif des producteurs est de fournir aux consommateurs un produits frais et de qualité dans les circuits courts. La mise au frais et à bonne hygrométrie ne sont pas garantis dans les circuits long et intermédiaires .

Culture de tradition

Chaque année de février à juin, c'est toute une région qui se mobilise pour ramasser l'Asperge du Blayais.
En suivant la récolte, Les asperges sont conditionnées en un temps record pour vous assurer une Qualité et fraîcheur.

Les critères de la marque

L'asperge du Blayais est une asperge blanche avec une pointe blanche, violette ouverte de catégorie extra ou I.

Les variétés utilisables pour revendiquer la marque sont strictement définies tout comme les modes de conditionnement.

L'asperge du Blayais est une asperge mise au frais seulement 3 heures après la récolte et le délai de mise au froid (température comprise entre 2 et 7 °C) ne doit pas être supérieur à 10 heures. Le maintien à l'humidité obligatoire constitue également un facteur important de qualité.
Une majorité de producteurs travaillent en conduite raisonnée. Un technicien de la Chambre d'agriculture de la Gironde appuie les producteurs dans leurs démarches d'amélioration de leur production.

Produits du mois : gras de seiche



cousin du calamar, elle possède une large épaisseur de chair environ 3 cm, très prisée en Espagne pour les tapas, ici je l'ai cuit sous vide puis snacké et pour finir laqué à l'oyster sauce.

recette du mois: financier



ingrédients:
120 g poudre amande, 120g farine,350 g sucre glace, 300g blanc d'oeuf, 300 g beurre

préparation:
mélanger la poudre, le sucre, la frine puis incorporer les blancs petit à petit terminer en ajoutant le beurre noisette, réserver au frais.
pour la cuisson, mettre de l'appareil dans un moule silicone remplir au trois quart et les cuire 10 mn environ à 210°.
bonne réalisation et dégustation.

astuce du mois : blini aux algues



Ingrédients :
100g farine de sarrasin, 100g farine, 10g levure chimique, 150 g de lait, 100 g crème liquide, 50 g huile olive, 2 oeufs, 10gr de paillettes d'algues (en magasin bio) sel et poivre

préparation :
Tamiser les deux farines, ajouter le sel, le poivre et les paillettes, les jaunes, la levure et le lait, la crème et l'huile fouetter jusqu'à obtenir une pâte un peu plus dense que celle d'une pâte à crêpes, battre les blancs en neige, les incorporer et verser des cuillerées de pâte dans une poêle. Retourner quand la surface crue des blinis sera crevée de petites bulles, laisser dorer l'autre face puis réserver.

Nouvelle carte, disponible le 2 mai 2012



La carte

Homard Bleu et sot-y-laisse fumé au galanga :
Eau de concombre/yuzu, huile végétale du Bassin d'Arcachon, gras de seiche et foie gras laqué
- 20 €

L'asperge du Blayais de Mr Duret :
Lardée au cochon noir de Bigorre, croustillante, Morille au Tio pépé, vinaigrette jaunes d'oeuf aux fleurs de cerisier
- 19 €

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

Pigeonneau de Mme Leguen cuit en basse température à la tanaisie, cannelloni à l'ail des ours (cueillette sauvage), étuvée de légumes de la famille Sournac
- 25€

Saint-pierre de la Cotinière juste saisi, citron caviar, condiment agastache, étuvée d'asperges vertes et pomme de terre de Noirmoutier
- 25 €

Tarte aux fraises Gariguettes, pulpe de rhubarbe, sorbet hibiscus, nougatine au poivre de java
- 9 €

Les Macarons aux F.F.F, spoom au muguet
- 9 €

L'assiette Fromages affinés, beurre Bordier et ses feuilles insolites
- 9 €

Le Menu C'Yusha à 33 €

Le saumon en saveurs et textures multiples
(mi-fumé, blini à l'eau de mer, œuf de saumon , gravlax au shiso , grillé cru» à la persicaire odorante, tartare au yuzu)

Risotto vénéré aux asperges, émulsion d'ail des ours, lichette jambon cochon noir de Bigorre

Ou

Magret de canard du Sud-ouest, bortsch Golden's Burpee à l'herbe à curry d'Hugues le Cleux, pomme de terre de Noirmoutier et asperges vertes

Les fromages affinés

Ou

Fraises Gariguettes dans tous ses états et chouquette pétillante

Événement : présentation de la nouvelle collection de végétaux d'Hugues Le Cleux au Jardin des Senteurs



Le Jardin des Senteurs présente ses nouvelles saveurs végétales

17-18-19-20-21 mai 2012
Horaires :9H-12H 15-18H

le dimanche 20 mai je serai présent pour faire déguster des bouchées et donner des conseils et astuces pour cuisiner les plantes, les légumes et fleurs d'Hugues

71,Chemin des Pardies
33380
Biganos
05 56 26 73 37
06 86 61 01 81
lejardinessenteurs33@orange.fr

Pour trouver la pépinière: A la sortie de Biganos Direction Audenge Andernos Passer devant l'église Au feu tricolore,tout droit à 800m Après le panneau Biganos, au carrefour giratoire à droite,prendre la direction (piste cyclable Lège,Biganos) Compter 1 Km,50m à gauche après le panneau Bigabois

revue de presse: cuisine et vin de france



http://www.cyusha.com/IMG/jpg/article_cyusha.jpg

Bien à vous,
Pierrick Célibert