



produit du mois : la saison de l'ail des ours a commencé

ceuillette dans les bois avec ma fille Sharleen au milieu du champs d'ail des ours



semis d'ail des ours dans mon potager



Produit du mois : l'aillet de la famille Sournac



l'aillet fait partie de la famille botanique des liliacées. Il s'agit, ni plus ni moins, d'un ail récolté jeune, i.e. avant maturité complète. Vu de loin, on peut avoir tendance à le confondre avec de l'oignon blanc en botte; en fait pour les distinguer, il suffit de regarder les feuilles. Dans le cas de l'oignon ce sont des feuilles creuses, pour l'aillet ce sont des feuilles plates. L'aillet peut aussi avoir une couleur violette ou rose au-dessus du bulbe, selon le type d'ail utilisé lors de la plantation. L'aillet est un légume annonciateur du printemps, très apprécié dans notre région. La récolte de l'aillet Récolte: début Mars sous abri, mi-Mars en plein champ. L'aillet est prêt à être récolté lors que la tige fait environ 1cm de diamètre. Il se vend en botte de quatre ou cinq aillets selon leur grosseur.

Omelette à l'aillet

Ingrédients pour 2 personnes
1 botte d'aillet.
quatre œufs.
sel, poivre.

Recette
Laver les aillets que vous coupez en petit morceaux, y compris les feuilles. Faites revenir les morceaux dans une poêle une à deux minutes. Ajouter les œufs battus en omelette, avec sel et poivre.

produit du mois : ugly de la jamaïque



Citrus x tangelo ou tangelo est un agrume provenant de l'hybridation d'un mandarinier et d'un pamplemoussier d'où son nom à partir de l'anglais : TANGerine et pomELO. On le connaît sous les noms commerciaux d'Ugli ou de Mincola ; Ugli est un fruit d'aspect plus ou moins difforme, d'une taille comprise entre celle d'une Orange et celle d'un pamplemousse. Son écorce, ridée et épaisse, se pèle facilement et est généralement jaune-orangé, parfois verte ou rouge. La pulpe juteuse ressemble à celle d'un pamplemousse, en plus sucrée et avec des saveurs d'orange. Il est parfois orné d'une excroissance au niveau du pédoncule. Il se consomme généralement mature, une fois séchée. Il est originaire de la Jamaïque d'où il est exporté depuis 1930. La période de production va de décembre à avril dans l'hémisphère nord.

produit du mois : baies de Sansho



BAIE DE SANSHO
Le poivre des montagnes du Japon

Les baies de sansho - appelées communément poivre citron -, sont incontournables de la cuisine japonaise traditionnelle et authentique.

Elles sont connues depuis l'antiquité pour aromatiser les aliments offerts aux dieux, ainsi que pour les conserver. C'est d'ailleurs sur les poissons, en particulier les anchoies grillées, ou sur les viandes mi-cuites, qu'elles sont le plus couramment utilisées au Japon. Véritable cadeau de la nature, cette épice extraordinaire justifie à elle seule un voyage au pays du soleil levant. C'est l'enveloppe très parfumée de la baie de sansho qui constitue l'épice « froide », c'est-à-dire une épice à la fois piquante et rafraîchissante. Les baies sont cueillies avant maturité et séchées, puis on enlève la baie elle-même, qui est dur comme du bois, pour ne garder que le péricarpe. Son goût explosif de citron, de menthe, de citronnelle et de poivre offre une palette remarquable de sensations envoiées. Tout à fait unique ! Comme sa cousine la baie de szechuan, elle anesthésie légèrement le palais. Très piquante, ultra-forte,

produit du mois : poudre d'eau de mer



génial pour donner un goût iodée aux préparations comme un beurre battu, chantilly, sablé... elle est prodigieuse. Origine : L'Eau de Mer provient de sites protégés vous garantissant la plus grande pureté qui soit. Elle est riche des apports de l'Océan Atlantique et du brassage des courants. L'évaporation est un procédé simple qui permet de faire passer l'Eau de Mer à l'état de fines particules solides, sans traitement thermique, ce qui permet de garder intacts tous ses éléments.

produit du mois : feuille de Boldo



Cette aromate est originaire de la Cordillère des Andes mais il a été implanté dans tout le bassin méditerranéen où on le trouve actuellement à l'état sauvage, particulièrement en Afrique du Nord. La feuille de boldo a un goût proche de celui du laurier mais en plus fort. Selon les personnes, on sentira en premier la note camphrée, ou la mentholée, d'autres détecteront le citron ou l'eucalyptus; pour ma part, je retiens la note ronde et chaude de l'arichaut. Ces parfums restent dans l'arrière-bouche assez longtemps, procurant une sensation agréable. Il faut donc se méfier de ne pas trop en ajouter sous peine de voir se développer un goût camphré et amer. La feuille de boldo se marie bien avec le poisson et le canard et peut être utilisée pour confectionner un curry.

produit du mois : chocolat Biskelia de chez Valrhona



BISKELIA 34% FEVE 3KG
Chocolaté et biscuité grillé
Chocolat de couverture au lait (34% de cacao minimum).
BISKELIA, avec sa teinte ambrée et lumineuse, est un chocolat au lait onctueux et frais, aux notes de biscuit grillé et de caramel mou, avec une pointe de sel.

nouveauté sur notre carte des vins: appellation Saint Véran, Pernand Vergelesse

<http://www.dubouil-fontaine.com/les-vins/blancs/pernand-vergelesse/>

<http://www.chateauvalcarmon.com/Vins/ChateauValcarmon/Saint-Véran/2010/Blanc?td=1596>

recette du mois: cheese cake



ingrédients : 400 g de fromage Phila delphia, 50 g de sucre 50 g de crème liquide2 œufs 1 jaune d'œuf
préparation: mettez tous les ingrédients dans un blender, mixez durant 1 minute. puis réserver au froid. préchauffez le four à 90° mettez au fond d'un moule soit des brisures de petit ya ou alors de spéculos, puis ajoutez l'appareil à cheese cake et mettez à cuire entre 20 à 40 minutes ils sont prêts lorsque qu'ils sont à peine tremblotant. au C'Yusha je l'ai rasé d'un coulis de mangue après la saison des fraises arrive à vous de jouer.

astuce du mois: pickles de choux fleur



Je préconise de blanchir à l'eau bouillante les choux fleurs durant deux minutes comme ceci on peut écourter le temps de marinade de 30 jours à 15 jours.

revue de presse:

reportage sur l'aillet avec Aurore et Philippe sournac mes maraichés à Eysines, et moi en cuisine avec 4 recettes à la clé dans l'émission de météo à la carte sur France 3.

<http://www.france3.fr/emissions/meteo-a-la-carte>

adresse à découvrir : La table de Catusseau à Pomerol



Nadège & Kendji Wongsodikromo sont chez eux maintenant, ils ont ouvert la table de Catusseau

86, route de Catusseau
33500 POMEROL

ils sont ouvert
Du Mardi au Vendredi
Midi et Soir
Samedi Soir et Dimanche Midi

Tél. : 05.57.84.40.40

<http://www.facebook.com/pages/La-table-de-Catusseau/1408030512736770?ref=photo>

le mail :
latabledecatusseau@gmail.com

le site est en cour de construction:
www.latabledecatusseau.fr

la nouvelle carte disponible le 24 mars 2015



La carte

- Le foie gras des landes mi-cuit, laqué au cédrat, terre de baies de sansho
Pickles de betterave golden Burpee à l'ugly - 19 €
- Les Saint Jacques de port-en-Bassin et les premières asperges du pays,
Suc de granny smith au vinaigre celtique, œuf bio confit à la coriandre - 19 €
-
- Lamproie de Mr Vidal cuisinée au Sauternes, légumes primeur de la famille Sournac - 31 €
-
- Pigeonneau de Mme Leguen cuit en basse température, involtini à l'ail des ours
(cueillette sauvage), bonbon violet de la terre d'Eysines - 29 €
-
- Souvenir d'enfance : La petite souris est passée par là, inspirée par ma fille Yuna
(Le coussin au chocolat Biskelia 34%, lait Tanarive 32% au poivre de voatsiperifery de Madagascar, pois-pois Carambar) - 11 €
- La fraise en tube, zéphir au coquelicot, sorbet au vinaigre de pinneau de Charente de madame Fleuriet - 10 €
- L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cocumont, beurre Jean-Yves-Bordier, Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières - 9 €

Au quotidien nous pétrissons, façonnons et cuissons notre pain Avec des farines du Moulin de Duberni qui sont issues de blés récoltés en Lot et Garonne

Le Menu C'Yusha à 34 €

Compression de tourteaux et choux fleur, gaufre sarrazin à la chantilly d'eau de mer, sorbet granny smith □□□□

Le canard de la ferme d'Auro dans tous ses états, jus à la feuille de Boldo (Cuisse en parmentier, cœur au poivre de cassis, noisette laquée au sucre de raisin)

Ou

Brandade de morue à l'ail des ours sur une focaccia à la tomate, effeuillée de cabillaud breton, sauce vierge à l'huile d'olive de Nyons □□□□

Les fromages affinés

Ou

tout simplement les fraises gariguettes parfumées à l'hibiscus, sorbet au lait ribot, madeline au miel

Bien à vous,

Pierrick Célibert