



produit du mois : plancton marin



Le plancton (phytoplancton) marin est un produit 100% naturel et végétal (convient aux personnes intolérantes au gluten, allergiques aux poissons, les végétariens et les végétariens)

Il peut être utilisé pour apporter du goût et de l'arôme de fruits de mer et de poissons dans la préparation de différentes recettes sans avoir besoin d'utiliser une grande quantité de produits de la mer.

En cuisine, le plancton de service est la phytoplancton, le plus utilisé et le plus connu étant la spiruline, une micro-algue d'eau douce (et oui...) se développant dans les pays chauds. C'est au bord du lac Tchad qu'on la découvrit en 1934, séchée sous forme de galettes sur les marchés de la tribu riveraine. On sait également que les aztèques la récoltaient aux mêmes fins alimentaire, en la recueillant grâce à des filets très fins, la méthode n'a guère changé aujourd'hui.

Les autres planctons les plus répandus car cultivables sont la chlorelle, provenant également d'eau douce, et connue

produit du mois : baie de maceron



Le maceron, possède un nez subtil dominé par des senteurs de truffe et de fruits. Cette baie s'harmonise avec des mets délicats et légers tels que les poissons et viandes blanches.

Il est introduit en France par les Romains, puis au retour des croisades.

Sa culture est avérée à l'île de Ré par les moines cisterciens de l'Abbaye des Chateliers. D'un usage très courant, il est entièrement comestible : sa racine ressemble à un gros radis noir, sa tige peut remplacer le salsifis, sa feuille s'apparente au persil, les boutons de ses fleurs se consomment comme des câpres et ses graines s'utilisent comme un poivre.

Aujourd'hui, il se plaît à coloniser le bord des marais salants. Il s'y dispute avec la moutarde sauvage.

produit du mois : feuilles de Boldo



Le boldo est originaire d'Amérique du Sud, plus particulièrement au Chili et au Pérou, où il est employé comme plante médicinale et aromate depuis très longtemps.

Aujourd'hui encore, l'usage du boldo est très populaire dans tout le Chili, usage qui, depuis peu, atteint le reste du monde.

Même si le boldo devient de plus en plus populaire en Europe, la plante a été découverte par les européens en 1875 par les colons qui ont rapidement adopté l'usage de la plante.

Au Québec, le boldo figure parmi les 20 plantes les plus souvent recommandées par les herboristes et naturopathes.

Les feuilles ont une saveur fortement boisée, mais agréable, que ce soit à boire ou utilisées dans la cuisine comme c'est le cas en Amérique latine.

produit du mois : Temari sushi balls



Temari, c'est un petit ballon japonais, que nous ne voyons plus beaucoup aujourd'hui. Les Japonais forment souvent le riz comme de la pâte à modeler. Le riz mis en forme est en effet l'équivalent des sandwichs pour les Japonais. D'ailleurs on les mange souvent à la main. Temari-zushi est donc Sureshi (riz vinaigré pour le SUSHI) formé en petit ballon.

produit du mois : le mimosa



Le mimosa est un cousin du robinier, ou faux-acacia. Pas étonnant donc que ses fleurs soient comestibles, la seule partie non toxique de la plante. Il sera plus facile de cuisiner le mimosa dans sa région d'origine car nombres d'arbustes non traités sont plantés dans les parcs et jardins et on le trouve facilement à l'état sauvage. Les gourmets trouvent au mimosa des senteurs de concombre, melon, violette, miel de fleurs, amande fraîche.

Dans le sud de la France sont commercialisés : des sirops, guimauves, gelées, bonbons, chocolats et même une brioche, la mimosette. La maison Ladurée vient de sortir un macaron au mimosa.

recette du mois : focaccia à l'ail des ours



Les ingrédients :

1. Pour la focaccia
 - 600g de farine type 65
 - 1 sachet levure de boulangerie sèche
 - 300g d'eau
 - 2 cc de sel
 - 30g d'huile d'olive
 - 70 g purée ail des ours
2. Pour l'imbibage
 - Une dizaine de feuilles d'ail des ours
 - 50g d'huile d'olive
 - Fleur de sel

Verser la farine dans un robot avec le sel. Mélangez. Réhydratez la levure dans de l'eau. Ajoutez à la farine et pétrir pendant environ 3 minutes au robot.

Ajoutez l'eau, le sel et l'huile d'olive, la purée et continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique.

Couvrez la boule de pâte d'un linge propre et laissez la lever dans le four éteint pendant minimum 30 minutes.

Lorsque la pâte a doublé de volume, étalez la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Étalez la pâte à la main pour lui donner une forme rectangulaire de façon homogène, sur une épaisseur d'environ 3 cm.

Recouvrez la de nouveau d'un linge propre et laissez la lever encore pendant 15 minutes.

En parallèle, préparez l'imbibage :

Hachez le persil et l'ail des ours.

Dans un verre, émulsionnez vigoureusement l'huile d'olive, l'eau et le sel avec une fourchette (pour obtenir la consistance d'une « vinaigrette »). Ajoutez ensuite l'ail des ours.

Au bout des 15 minutes de pause, faites des trous dans la pâte avec les doigts, de façon aléatoire, et imbibez toute la surface avec l'émulsion huile d'olive/ail des ours.

Ajoutez un peu de fleur de sel.

Enfournez à 220°C pendant environ 20 minutes en surveillant bien la cuisson.

La Focaccia doit être bien dorée!

astuce du mois :



C'est une méthode peu utilisée mais qui met le mieux en valeur les saveurs des asperges: vous mettez à fondre un morceau de beurre ou de l'huile et vous faites cuire lentement les asperges coupées en morceaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Le temps de cuisson est d'environ 10 minutes, vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau.

recette du mois : gelée de fleurs de mimosa



Préparation: 20 minutes
Cuisson: 20 minutes
Macération : 1 heure
Pour: 500g gelée de mimosa

Ingrédients:
35 g de fleurs de mimosa
2 g d'agar agar
1/2 jus de citron
150 g de sucre
500 g d'eau

Instructions:
Couvrir et laisser infuser 1 heure les fleurs de mimosa dans un récipient en versant les 500 g d'eau bouillante à couvert.

Puis filtrer l'infusion, veiller à bien presser les fleurs pour en extraire tout le liquide et mettre celui-ci dans une casserole avec le sucre le jus de citron et l'agar.

chauffer jusqu'à ébullition en remuant de temps en temps. Et cuire 4 minutes Verser ensuite dans des pots préalablement stérilisés, fermer et laisser à l'endroit à température ambiante.

la carte sera disponible le 8 mars



Menu C'YUSHA 35 €

Gambas en textures multiples
(Bouillon au yuzu, snackée au kumquat, temari au yuzu, marinée au pamplemousse)

...

Brandade de morue à l'ail des ours, effeuillée de cabillaud breton
Piquillos à l'huile d'olive de Nyons, focaccia au carvi

Ou

Le canard des Landes dans tous ses états, jus aux feuilles de Boldo
(Cuisse en parmentier, cœur au poivre de cassis, poitrine laquée au sucre de raisin)
Légumes du Jardin de Quentin et asperge verte

...

Les fromages affinés

Ou

Crèmeux chocolat Illanka 63% du Pérou/ gianduja / ganache pistache /terre à la menthe / sorbet lait ribot mimosa

La surprise ! 45 €

Pour l'ensemble des convives
Partez à la découverte de mon inspiration du moment
En 6 services

Pause déjeuner 20 €

Servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours fériés

Entrée, plat et dessert du jour
Sélection du Sommelier pour la pause déjeuner :
1 verre de vin + 1 café classique...6 €

Bien à vous,

Pierrick Célibert