



**produit du mois : baies de Batak**



Le poivre d'Andaliman est un faux-poivre. Les baies proviennent d'un arbuste épineux d'Indonésie au nom botanique de Zanthoxylum acanthopodium. Il fait partie de la famille des Rutaceae et du genre Zanthoxylum, le même que pour la baie de Sansho de Wakayama, la baie sauvage des cimes, le poivre de Sichuan ou le poivre Timut.  
On l'appelle baie des Bataks car c'est au coeur du royaume des Bataks, et plus précisément chez les Bataks Toba (ou peuple Toba), une ethnie habitant la région du lac de Toba, que pousse ce fruit. Les Batak Toba cuisine quotidiennement l'Andaliman, c'est leur poivre, d'où son nom de Poivre Andaliman ou Poivre Batak. Il est également appelé Spice Tuba par le groupe ethnique Batak Karo. Les baies fraîches sont très petites et ressemblent à de toutes petites fraises rouges. Mais une fois séchées, celles-ci prennent une couleur brun orangé et s'ouvrent laissant échapper leur petite graine noire. La qualité des baies Zanthoxylum se mesure à la faible proportion de ces graines noires qui n'ont aucun intérêt gustatif. En effet c'est l'écorce qui renferme tous les arômes et autres propriétés organoleptiques.

**produit du mois : sucre Demerara**



Le sucre Demerara est un sucre de canne brun clair avec de gros cristaux croquants et une saveur de caramel savoureuse. Comme de nombreux sucres, il est fabriqué à partir de canne à sucre réduite en pulpe, mais contrairement à certains autres sucres, il ne subit qu'un traitement minimal. Cela signifie qu'il retient plus de jus de canne brun et fumé ou de mélasse, qui est retiré des sucres plus pâles et plus transformés. La mélasse donne au Demerara sa couleur plus foncée et sa saveur de caramel, et cela signifie également qu'il retient certaines des vitamines et minéraux présents dans la canne à sucre, notamment le calcium, le fer, le magnésium et les vitamines B3, B5 et B6. Cependant, le sucre ne doit être consommé qu'avec modération, en raison du risque d'obésité et d'autres problèmes de santé associés, de sorte que l'effet de ces nutriments supplémentaires sera minime. Il existe d'autres sucres peu raffinés et bruts avec une teneur en mélasse encore plus élevée, notamment le muscovado, le rapadura et le sucanat. Comment l'utiliser en cuisine  
En raison de ses gros cristaux, le sucre Demerara fonctionne mieux comme garniture croustillante que comme ingrédient dans la cuisine. Saupoudrez-le sur des muffins, des scones, des biscuits et des gâteaux pour une texture irrésistible au goût de caramel. Cette saveur de caramel et de fumé est également délicieuse avec les boissons chaudes, alors essayez d'en mélanger un peu dans votre café ou d'ajouter un léger saupoudrage à la crème fouettée sur votre chocolat chaud.

**produit du mois : mimosa**



On peut faire pas mal de choses avec les fleurs : une sauce crème mimosa, on peut l'utiliser en cuisine, en faire du liquide pour du sent bon.. Il y a pas mal de recettes: Sirop, pétillant, gellée , guimauve, crumble, glace....

**astuce du mois : l'aillet**



Lorsque vous utilisez de l'aillet gardez bien le vert soit pour faire de la poudre pour réaliser un crumble ou une pate sablée, une huile parfumée, une vinaigrette

**recette du mois : maquereau mariné aux baies de Batak**



2 filets de maquereau 500g, gros sel 300g, sucre, baies de Batak. Lever les filets de maquereau. mariner dans gros sel, sucre et baies 10 min. rincer à l'eau claire les sécher. pocher dans une huile d'olive à 54 °C 2 min. poudré de baies de Batak

**le menu de Mars :**



**Menu C'YUSHA 38 €**

Maquereau mariné aux baies de Batak, poireaux d'Eysines et poutargue de jaune d'œuf fumée/sorbet fenouil/bergamote

Merlu de nos côtes à la Biscayenne, épeausoto à la tomme de Brebis  
OU  
Porc fermier du Pays Basque confit aux feuilles de tabac du Périgord, jus à l'aillet, Pomme de terre d'Eysines et shitaké de Bordeaux au xingâr  
Les fromages affinés  
OU  
Crèmeux chocolat Côte d'ivoire 70 % /poire compressée au sucre Demerara/terre à la menthe du Jardin /crème glacée au mimosa

**La surprise ! 48 €**

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

**Le Confiance ! 68 €**

Pour l'ensemble des convives  
Le menu Surprise accompagné d'une coupe de champagne et de deux verres de vin

Bien à vous,

Pierrick Célibert