



Produits du mois : citron kabozu



(citrus kabosu sphaerocarpa). Il s'agit d'un agrume poussant sur un arbre aux épines acérées. De taille moyenne, soit 100 à 150 gr, le fruit est très juteux. Son nectar est si acide qu'il remplace souvent le vinaigre dans la cuisine traditionnelle pour certains plats de poissons grillés, de sashimis ou de marmites diverses. Il est également très utilisé pour accompagner certains alcools et cocktails ou pour réaliser de délicieuses pâtisseries acidulées. Sa production est majoritairement localisée dans la préfecture d'Oita sur l'île de Kyushu, réputée pour la douceur de son climat. La récolte se fait sur les mois d'août et septembre.

Produits du mois : spaghetti végétale



Parmi les nombreuses courges à récolter en ce mois d'octobre figure une variété très originale et agréable à consommer : la COURGE-SPAGHETTI. En raison de cette originalité, elle connaît un vogue croissante. Il y a quatre ou cinq ans à peine, seuls ceux qui la cultivaient et la récoltaient au potager pouvaient s'offrir le plaisir de déguster cet ingrédient un peu décalé qui permet de réaliser des plats délicieux. Mais depuis l'année dernière déjà, il n'est pas rare de la trouver dans le commerce en automne, et c'est tant mieux ! De quoi s'agit-il ? Il est évident que son nom de courge-spaghetti interpelle, même s'il s'agit là d'une dénomination tout à fait vernaculaire. Tout le monde ou presque aime les spaghetti (peut-être moins pour eux-mêmes, que pour l'excellent support qu'ils fournissent à nos sauces et gratins), mais certains doivent considérer que leur forte teneur en hydrates de carbone (glucides complexes) et leur valeur calorique (141 calories par 100 gr) ne les autorisent pas à une consommation fréquente. C'est sans doute ce qui explique le mieux l'engouement nouveau pour cette courge de forme ovoïde dont les fibres intérieures - après cuisson à l'eau bouillante - ressemblent à des spaghetti ou à des nouilles, et permettent la plupart des préparations réalisées avec ces pâtes, tout en ne représentant que 30 calories pour 100 gr.

produit du mois : barragane



Le poireau de vigne est une plante herbacée et vivace. Il ressemble énormément par l'aspect et l'odeur à un poireau cultivé. Il est cependant plus frêle. Son odeur, après cuisson, est très différente, beaucoup plus douce et sucrée, entre l'asperge et le poireau nouveau. Il peut faire de 40 à 80 cm de haut, quand la hampe florale est développée.

Comme son nom l'indique, la plante se plaît dans les vignobles calcaires. Mais on peut aussi en trouver communément dans les prés et les jardins de régions viticoles. Ce poireau fleurit entre juin et juillet. Cependant, il est assez rare d'en voir fleurir dans les vignes en ces saisons. Les viticulteurs entretiennent leurs vignes, et coupent ou désherbent les poireaux.

Tatsoï :



Très populaire en Extrême-Orient, le Tatsoï se caractérise par ses feuilles vertes foncées, épaisses, en forme de spatule, qui poussent en rosettes sur de petits plants d'à peine 20-30 cm de hauteur. Ces dernières sont tendres et savoureuses. Saveur douce. Indiquées pour les salades, soupes et la cuisine de type orientale. Très riche en vitamines. Le tatsoï est un chou de Chine non pommé, aux feuilles en forme de cuillère. Il est riche en vitamines A, B1, B2, C, E et PP, en phosphore, calcium et fer.

On le consomme cru, cuit ou mariné. On ne doit le laver qu'au moment de l'utiliser.

recette du mois: kouglof



Ingrédients
500 g de farine - 200 g de beurre - 100 g de sucre - 25 g de levure de boulangerie - 25 cl de lait - 2 œufs - sel - sucre glace

Préparation
• Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6) • Délayer la levure dans environ 5 cl de lait tiède • Incorporer le sucre, le beurre et un peu de sel au reste de lait • Former une fontaine avec la farine et y incorporer les œufs ainsi que le mélange précédent • Mélanger intimement et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle • Ajouter la levure et pétrir

longuement la pâte en l'étirant et en la jetant à plusieurs reprises sur un plan de travail légèrement fariné • Placer la boule de pâte au fond d'un saladier légèrement fariné et recouvert d'un linge • Laisser lever la pâte 1 heure dans un endroit tiède • Rompre la pâte et y incorporer les raisins secs • Beurrer généreusement le moule à Kouglof et placer des amandes au fond, dans les cannelures • Mettre la pâte dans le moule recouvert d'un linge • Laisser monter la pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords du moule • Enfourner le Kouglof durant 45 minutes, en le couvrant éventuellement avec du papier d'aluminium afin d'éviter qu'il ne dore trop • Servir le Kouglof saupoudré de sucre glace

Nouvelle carte, disponible 27 octobre 2011

Foie gras mi-cuit du Sud-Ouest et cèpes en gelée d'ail rose de Lautrec, crispy de figues et Tatsoï - 18 €

Langoustine de Guilvinec snacké au tagète mandarine, sot-l'y-laisse fumé au bois d'inde, courge butternut - 18 €

Noix de Saint-Jacques Bretonnes au gel de citron kabozu, cannelloni de daikon au pamplemousse thaï
Chutney de Tomate verte au miel de citronnier - 24 €

Le colvert :
Poitrine cuite en basse température aux fleurs de châtaignier,
Cuisse en sauce, cuisinée au moût de raisin du château Saint Germain
Cocotte de cèpes, barragane et légumes de la famille Sournac - 25 €

L'assiette Fromages affinés, chutney de figues et pain à la châtaigne - 9 €

Pomme reine de reinette et pomme tapée, sorbet au géranium Calvados - 9€

La poire belle-Hélène revisitée - 9 €

Le Menu C'Yusha à 33 €

Tartare de Saint-Jacques au gomasio de noisette juste saisi d'un velouté de cèpe parfumé à la tanaïsie, caviar d'ail rose de Lautrec

Dos d'esturgeon du Taich poché au thé de Bordeaux puis grillé, réduction d'une sangria, crémeux de panais et spaghetti végétale
Ou
Poitrine de volaille du Périgord cuite en basse température à la persicaire odorante, bouillon combawa et légumes d'Eysines de la famille Sournac

Les fromages affinés
Ou
Kouglof, air de schnaps d'eucalyptus et fruits d'automne confits au sucre muscovado et sorbet figue/picon

exposition : Catherine Pendax l'art abstrait



Catherine Pendax:

J'ai longtemps exprimé mon goût pour les couleurs, les matières, les textures à travers diverses activités telles que la décoration intérieure, la rénovation de meubles, le détournement d'objets, les patines, enduits et autres bétons cirés. Aujourd'hui installée en Gironde, près de Bordeaux, je propose de partager avec vous, ce savoir-faire, en vous accompagnant dans votre projet de décoration, afin

que votre intérieur soit à votre image.

Vous pourrez en juger en feuilletant mes albums photos, dans lesquels vous trouverez mes réalisations dans le domaine de la décoration mais aussi mes toiles.

N'hésitez pas à me contacter, je me ferai un plaisir de vous accompagner dans votre projet. Conseils et prestations sur devis.

Vous pouvez me laisser un message sur ce blog (<http://catopendax.canalblog.com/>) ou me contacter par mail à l'adresse suivante : catpendax@orange.fr.

Nouveaux partenaires : Katia Audouin



Au Jardin Gourmand situé à Andernos est une petite activité agricole où Katia Audouin, pharmacienne, passionnée par les plantes, associe ce qui est beau à ce qui est bon.

Le jardin se compose de parcelles sur lesquelles pousse du safran, des plantes aromatiques et médicinales, des fleurs comestibles, des plantes sauvages, des arbres et arbustes fruitiers et divers légumes originaux.

Pour toutes les personnes curieuses de découvrir de nouvelles saveurs totalement naturelles et selon le budget de chacun, il est possible

d'étudier vos projets pour réaliser des jardinières, des massifs, des plates bandes, des potagers ou des jardins complets.

tel: 06 83 39 96 44

www.aujardingourmand.fr

revue de presse

nous avons eu la venue d'un membre du club des gastronomes et oenophiles d'île de France

<http://www.gastronomes-oenophiles.net/Blog.aspx>

Bien à vous,
Pierrick Célibert