



Evénement : sortie de notre nouveau livre des AFFAMES



la sortie du livre des AFFAMES se fera lors de la deuxième édition de S.O GOOD le dimanche 22 novembre à partir de 14 h

<http://www.bonshaussoisson.fr/Programmation/Les-savoirs-du-Palais/Le-palais-des-Affames>

produit du mois : citron sudachi



Citrus sudachi est un agrume japonais donnant de petits citrons verts et très ronds. Méconnu chez nous, ce citron est très utilisé au Japon, autant que les yuzu et kabosu. Il est servi dans de nombreux plats de poissons et est utilisé dans plusieurs alcools, boissons fraîches et glaces. Les japonais le considèrent comme le meilleur citron. Il contient également plus de calcium et de vitamine C que les autres citrons. Il est également plus cher sur le marché japonais.

Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits et cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...

produit du mois : aspérule odorante



A la dessiccation, la plante noircit et prend un parfum qui évoque l'odeur de la vanille, de foin frais, de miel. Elle le doit à la présence dans ses tiges et ses feuilles de coumarine, substance que l'on trouve dans la fève tonka et utilisée pour aromatiser l'Amsterdam.

produit du mois : camomille matricaire



De la famille des astéracées, cette camomille se trouve beaucoup à l'état sauvage, c'est une herbacée annuelle du genre matricaria.

La matricaire est une grande herbe très aromatique qui croît aux bords des routes, dans des terrains vagues ou incultes et beaucoup dans des terrains calcaires. Les capitules terminaux ont un réceptacle conique et creux.

La plante est de saveur amère, nettement moins amère cependant que la camomille romaine. Dégageant au froissement une forte odeur aromatique, un peu âpre mais bienfaisante, rappelant un peu l'ananas et la pomme.

On peut utiliser la camomille matricaire ou allemande dans la cuisine avec des salades, ou parfumer des desserts. Elle rentre dans la composition de certains Vermouths. On la trouve aussi dans les produits de soin des cheveux et en particulier pour les cheveux blonds. Dans votre jardin et votre potager, vous pouvez utiliser de la tisane de camomille en pulvérisation pour réduire la fonte des semis.

produit du mois : sucre Kurozato d'Okinawa



le sucre noir d'Okinawa (Japon - canne à sucre - environ 400/kg) : obtenu en faisant bouillir le jus de canne à sucre de 1ère pression à froid. Le jus de cette première pression est réduit au feu de bois, sans adjonction d'eau ni de sucre blanc ou de sirop, puis est mis à décanter pendant 3 à 5 jours. Le sirop ainsi obtenu est cristallisé et se décline en morceaux ou en semoule. Il s'agit d'un sucre brun appelé "Kokuto" (en poudre) ou "Kurozato" (en morceaux). Le résultat est 100 % naturel, onctueux, riche en parfums et parfaitement sain. Alors profitez-en ! Riche en vitamines, en potassium et en sels minéraux, ce sucre proposerait des arômes de réglisse et est utilisé dans les desserts, les ragouts ou encore les soupes. Pour certains, il serait au sucre ce que la fleur de sel est au sel.

produit du mois : cacahuètes de Soustons



C'est une authentique famille soustonnaise ancrée dans le terroir landais depuis cinq générations qui a patiemment développé une culture au départ insolite par chez nous. Associée aux bons moments, la cacahuète de Soustons est appréciée sur les grandes tables jusque dans la capitale. La Ferme Darrigade est au départ traditionnelle avec ses canards, ses asperges, son maïs, mais la cacahuète apporte cette touche d'exotisme au goût unique.

Un seul endroit en France permet la production de cacahuètes : les Landes. Avec son sol sableux qui permet un drainage facile des eaux, les Landes permettent à la cacahuète de se développer dans des conditions optimales. Les différents éléments qui composent le sol landais donnent à la cacahuète des Landes toute sa personnalité, à savoir un léger goût sucré.

produit du mois : lentille beluga



La Lentille Beluga, ou plus communément appelée le caviar des lentilles, est souvent considérée comme la fine fleur des lentilles, de par sa particularité d'être bien ronde, noire et lisse. Elle nous vient du Canada et apporte avec elle une grande teneur en fibres, protéines, vitamines et minéraux. Leur particularité est la présence d'anthocyanines, un pigment qui leur donne cette couleur surprenante, aux propriétés antioxydantes et préventives contre la croissance des cellules cancéreuses.

En bouche, elle a plutôt un léger parfum de noisette

produit du mois : tourteaux de noisette



qu'est ce que le tourteau ? On peut appeler cela aussi farine de noisette ou farine de noix. Le tourteau est uniquement de la fibre de noix ou de noisette réduit en poudre.

astuces du mois: cuisson des betteraves au four



Mettre les betteraves sur un grand morceau de papier d'aluminium, replier la feuille autour des betteraves. Ajouter un filet d'huile d'olive et saler. Replier et fermer hermétiquement la feuille de papier d'aluminium. Pour plus de sécurité envelopper le tout dans une deuxième feuille de papier d'aluminium. Mettre dans un plat allant au four et cuire au four à 180° pendant 1H30. Laisser refroidir et éplucher...

recette du mois : blanc manger



ingrédients :
Blanc manger 400 gr lait 90 gr sucre 100 gr amande aspérule 6 gr gélatine 300 crèmes fouettées

préparation:
Faire chauffer le lait, le sucre et la poudre d'amande jusqu'à ébullition. (infuser herbes, ou autre choses) Couvrir alors le mélange et laisser infuser pendant 15 min. Filtrer le lait infusé, puis ajouter la gélatine préalablement ramollies dans un bol d'eau et essorées. Placer la préparation au frais mais sans la laisser prendre. Fouetter la crème chantilly, puis l'ajouter au lait froid. Mettre le mélange dans des verrines ou dans des moules en silicone et faire prendre au frais.

revue de presse: reportage dans le carnet de l'observatoire des tendances Jardin



http://www.cyusha.com/IMG/pdf/Numero2_2.jpg

la nouvelle carte disponible le 31 octobre 2015



La carte

- Poulpe de roche de méditerranéenne cuit aux feuilles de kaffir, cèpes du médoc, Sot-y-laisse, butternut au sudachi ~ 20 €
- Sous un voile de tourteaux de noisette, Gambas du Médoc, oignon doux des cévennes, Vieux comté, juste saisi d'un bouillon de topinambour d'Eysines ~ 20 €
- Noix de saint jacques de port en Bessin, suc de kumquat/baies de sansho, Navet kabu et betterave de la famille Sournac au citron caviar (récolte maison) ~ 28 €
- Ris de veau et cèpes du médoc poelés meunière, jus au bois de réglisse, Cerfeuil tubéreux, poireaux crayon de la famille Sournac ~ 30 €
- L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cocumont, beurre "Jean-Yves-Bordier", Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières ~ 10 €
- Ananas victoria rôti au sucre kurozato d'Okinawa, crèmeux de sauge ananas, Sorbet camomille matricaire ~ 10 €
- Un T. O.C de chez Valrhona (Trouble obsessionnel chocolaté) Ashanti 67%, Kalingo 65% (grenade), Ivoire, Tanariva 33%(Madagascar), Dulcey 32%, Nyangbo 68% (ghana), Ilanka 63% (pérou), Otucan 69% (Vénézuéla) ~ 32 €

Menu C'Yusha à 34 €

- €Euf bio de Mr Loustau cuit à 64°, cèpes du Médoc au tulbaghia, éclats de châtaignes et baguette au lard Colonnata
- Mezzet de canard d'Aurois, jus aux cacahuètes de Soustons, Spaghetti végétale et légumes racines au beurre de verveine
- Ou
- Aiguillettes de plie, viennoise de tourteaux noisette, émulsion d'huile d'amendons de pruneau/fenouil, lentille beluga et citron caviar (récolte maison) □□□□□□
- Les fromages affinés
- Ou
- Blanc manger à l'aspérule odorante, pomme reine des Reinettes au chouchen, caramel blé noir, Crème glacée à la fève de Tonka

Menu gourmet à 45 €
En six services pour l'ensemble des convives

Bien à vous,
Pierrick CÉlibert