



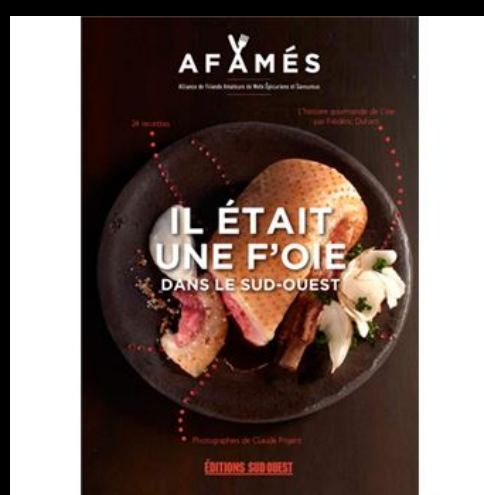
**bientôt vous aurez en ligne notre dîner pour la Saint Sylvestre 2018**



quelques pistes sur les produits concoctés:

- homard bleu, saint jacques Port en Bessin,
- foie gras d'oie, boeuf de Bazas, cépes du Méoc,
- yuzu etc .....

**sortie en librairie de notre livre des AFAMÉS sur le thème de l'oie**



Pour que les oies du Sud-Ouest restent plus vivantes que celles du Capitole, nous devons réapprendre à les trouver belles à croquer".  
 Pari réussi pour les AFAMÉS (Alliance de Friends Amateurs de Mets Epicuriens et Savoureux) à travers ce nouvel ouvrage de 24 recettes.  
 Fleurons de la gastronomie du Sud-Ouest, l'oie peut se décliner de multiples façons, allant d'un simple (mais délicieux) foie gras à des mises en assiettes plus raffinées:

**produit du mois : lentilles Beluga**



La Lentille Beluga, ou plus communément appelée le caviar des lentilles, est souvent considérée comme la fine fleur des lentilles, de part 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.

**pois chiche noir :**



Les pois chiches noirs sont une variété ancienne de pois chiches cultivés en Italie et en Inde (les miens proviennent d'Italie) Ils sont plus petits que les pois chiches "classiques" et ont une peau plus épaisse mais aussi plus digeste. Ces petits bijoux noirs ont la même valeur nutritionnelle que les pois chiches ordinaires mais en plus d'être visuellement remarquables, leur goût est légèrement plus "noisette". A utiliser dans toutes vos recettes classiques à base de pois chiche, houmous, pâté, curries etc...

**produit du mois : safran de Katia Audouin**



productrice de safran située à Andernos et qui cultive d'autres plantes bien savoureuse au Jardin Gourmand

**produit du mois : tatsoi**



Très populaire en Extrême-Orient, le Tatsoi 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 tatsoi 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. Retirer le nombre de feuilles voulu et couper la base de chacune. Laver, égoutter et utiliser cuit ou cru. Cuit, il parfume délicatement les soupes, les plats mijotés, les pâtes alimentaires et les plats cuisinés à la chinoise. Il s'utilise dans la soupe et sauté à la Chinoise avec les viandes

**produit du mois : emulsion d'huile d'amendon de pruneau de Marc Peyrey**



Après séchage, décorticage des noyaux, les amandons de pruneaux sont broyés et pressés dans une presse à vis d'un moulin Lot et Garonnais pour obtenir une huile vierge tout simplement décaillée et filtrée.  
 L'huile vierge d'amandons de pruneaux est obtenue par une première pression à froid et développe des arômes d'amande très puissants.

**miel de Mr Charles rucher de Jamin :**



J'ai découvert cette apicultrice grâce à Lionel Martina Maison Pillat à Cauderan qui lui même à installer derrière sa boutique des ruches et fait son miel avec Remy Charles j'ai adoré cette démarche et en plus son miel est d'une excellente qualité

**recette du mois : cracker aux cacahuètes de Soustons**

Ingrédients :

- Pour une cinquantaine de crackers
- 40 gr de farine de cacahuète ou farine de sarrazin
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot
- 1 cuillère à soupe de graines de chia
- 1 cuillère à soupe de sauce tamari
- 4 pétales de tomates séchées
- 2 cuillères à soupe de romarin
- 2 cuillères à soupe de cacahuete
- eau

Commencer par mélanger toutes les graines dans un bol mixeur et mixer 30 secondes à une minute. Mélanger les graines mixées dans un cul de poule avec la farine de cacahuète, les herbes, les cacahuètes et les tomates coupées en petits morceaux. Rajouter de l'eau jusqu'à ce que la pâte soit liquide (comme une sorte de pâte à crêpe). Laisser reposer une dizaine de minutes puis rajouter de l'eau si la pâte s'est trop épaissi. Etaler la pâte sur une feuille de cuisson anti-adhésive et enfourner à four chaud à 180°C pendant 30. Finir la cuisson avec 3 à 5 minutes de grill.

**astuce du mois anti gaspillage : vert de poireaux**



Quand on prépare des poireaux pour faire une tarte, une fondue ou un risotto, on les met sur une planche à découper, on coupe l'extrémité et le vert de poireau que l'on jette à la poubelle, pour ne garder que le blanc. Eh non erreur : le poireau, c'est un peu comme le cochon... dedans, tout est bon !  
 Déjà, parce que si le poireau est une source intéressante de vitamines, de minéraux et d'antioxydants, le vert de poireau contient bien plus de vitamine C et de provitamine A que le blanc.

Comment utiliser le vert de poireau ?

- Mais avant d'utiliser le vert de poireau, il convient de le préparer correctement. Couper les bouts trop vieillis ou desséchés, qui sont généralement jaunes. Enlever les feuilles trop rigides. Il ne faut garder, au final, que les feuilles souples et d'un vert vif.
- Ensuite, on va nettoyer le vert de poireau à l'eau froide pour le débarrasser de la terre, du sable et de toutes les impuretés qu'il pourrait contenir, après soit on en fait :
  - une soupe
  - on le déshydrate pour l'utiliser en poudre soit dans une pâte à nouille soit une pâte brisée, pour en faire un beurre d' chapelure verte
  - un pâte à tartiner avec du lard
- après c'est à vous de créer selon vos désirs

**le chef à cuisiné : la carte sera disponible le 8 novembre 2018**



**Menu C'YUSHA 35 €**

agnolotti à la châtaigne et tomme de bazas,  
 galeuse d'Eysines d'Aurore au miel de châtaignier du rucher de Jamin  
 poule de roche aux feuilles de kaffir

...

Cabillaud Breton poudré de shiso de mon potager, carmine à la clémentine Corse,  
 houmous de pois chiche noir,  
 ketchup de tomate verte au curry vert « Sacré Français »

Ou

Cochon de la vallée des Aldudes aux feuilles de tabac du Périgord, jus au gruë de cacao, poireaux d'Eysines rôtis au yuzu de l'ami Pierre, lentilles Beluga au poivre de la Likouala  
 Pomme de terre et cépe au xingar

...

Les fromages affinés

Ou

Crèmeux de chocolat Tanzanie 75 %, gel de patxaran, daquoise aux piment d'Espelette, cracker aux cacahuètes de Soustons, sorbet piquillos / fruit de la passion

**La surprise ! 45 €**

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

**Pause déjeuner 19 €**

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 €

TVA incluse au taux de 10 %, prix net en euros service compris  
 La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Bien à vous,

Pierrick CÉllbert