



Produits du mois : citron caviar récolte maison



il y a deux j'ai acheté des arbrisseaux de citron caviar à la pépinière du jardiland au Bouscat, demandé Cedric un passionné, cette année c'est ma première récolte, j'adore ce produit car il explose en bouche en libérant son gout entre citron et pamplemousse.

Le citron caviar est un agrume rare importé d'Australie qui devient de plus en plus utilisé et connu dans le reste du monde. Le citron caviar est aussi connu sous le nom anglophone de Caviar Lime, Australian Finger Lime ou Wild Finger Lime. Son nom scientifique est le Citrus australasica ou Microcitrus australasica qui reflète sa taille petite et son origine australienne.

Le citron caviar, ou citron perle, est le fruit d'un buisson épineux qui pousse dans la forêt vierge australienne, dans les régions côtières du Queensland et du New South Wales, deux états de la côte Est de l'Australie. Le citron caviar est long de quelques centimètres (7 à 10cm) et ressemble un peu à un cornichon. La peau de ce fruit à une grande variété de couleurs : une peau brune, pourpre, jaune, orange, rouge, noire ou verte qui ressemble à celle du citron. Par contre, c'est à l'intérieur de ce fruit que la différence est la plus visible. Quand on ouvre le citron caviar, la pulpe est composée de centaines de petites billes roses, ou vert clair qui ressemblent au caviar. Quand on les croque, ces billes libèrent alors leur arôme parfumé. Le gout est proche du citron et du pamplemousse.

Produits du mois : la bière Gasconha à Pessac



Les bières de la Brasserie Gasconha sont brassées à Pessac (33), en périphérie immédiate de Bordeaux.

Les méthodes de fabrication suivent les traditions des « real ales » britanniques, mais aussi des bières de garde du Nord de la France. Les brasseurs ont fait le choix de ces méthodes de brassage pour leur caractère artisanal et rustique qui, au détriment d'un rendement élevé, permettent d'obtenir des bières alliant finesse et personnalité.

La Brasserie Gasconha vous propose des bières sans additifs, ni conservateurs. Elles ne sont ni filtrées ni pasteurisées. La refermentation en bouteilles crée un dépôt de levure, témoin de la qualité et de l'authenticité de nos produits.

Vous pourrez, selon votre goût, le verser dans votre verre. Cette levure renforce le goût de la bière en apportant un léger trouble.

Nos recettes ont été mises au point par nous même à partir des ingrédients traditionnels de la brasserie : eau, malts de céréales (grains germés puis deshydratés), houblons amersants et aromatisants, levures sélectionnées, et éventuellement des épices dans certaines recettes.

Nous sommes équipés d'une salle de brassage permettant de réaliser des brassins de 800 à 1000 litres. Ce matériel avait déjà fait ses preuves dans l'ancienne brasserie Canardou, en Dordogne.

Les brasseurs : **Vincent SOULAS et Nathanaël ROGIER**

Nous mettons tout en œuvre pour vous proposer des produits d'une qualité irréprochable. Notre volonté est d'enrichir la diversité des bières à votre disposition et de satisfaire votre plaisir de dégustation avec des produits porteurs d'une identité locale forte.

Si vous voulez en savoir plus, nous vous accueillons avec grand plaisir à la brasserie toute l'année du lundi au vendredi de 8:00 à 18:00 (nous vous recommandons de vous assurer de notre présence en prenant RV par téléphone).

Produits du mois : MIEL DE MYRTILLIER GRAND CRU DU MÉDOC (Récolte 2013)



J'ai découvert leurs miels grâce à Jean François mon fromager à Cocumont. Ils proposent plusieurs miels de terroir différents très subtiles encore des passionnés.

Nicolas, Stéphanie, Sara, Raphaël et Joachim Bouguet vous souhaitent la bienvenue dans la Borda d'Ambrosi, une apiculture familiale, en Occitanie.

Installez-vous dans la chaleur de la ruche. Explorons ensemble une apiculture que nous voulons vivre, autant que possible, comme une coopération.

Notre famille s'engage au quotidien dans cette interdépendance entre les abeilles, la nature et les hommes, au cœur des coteaux du Haut Entre-Deux-Mers.

Au-delà de notre passion partagée pour les abeilles et leur socialité, nous vous proposons une aventure humaine. Laissez-vous stimuler par le bruissement des arbres et de la colonie, les parfums des fleurs et des miels, de la cire et de la propolis, le chant des reines et la danse des butineuses, les vibrations des ventileuses, l'observation des nourrices sur le couvain,... avant de déguster les produits biologiques de nos ruches. Et comme le dit le griot occitan, la disponibilité à cet environnement fera de cette expérience "une source de joie, et une célébration de la vie".

recette du mois : bouillon de foie gras au Sauternes recette tirée du livre des AFAMES sortie prévue mi Octobre



Ingrédients :
150 g de foie gras de canard 200 g bouillon de poule 100 g crème
50 g de Sauternes

Préparation :
Mettre dans une sauteuse le bouillon de poule, crème et foie gras cuire 5 minutes, mixer le tout, passer à l'éclaircie.
Ajouter le Sauternes, tiédir et rectifier l'assaisonnement.

astuce du mois : cuisson des coco de Paimpol



Ne saler l'eau qu'en fin de cuisson, cela évite l'éclatement des grains.

On peut le congeler (une fois écosés) et en profiter toute l'année. Il garde toutes ses qualités gustatives.
> Il ne nécessite pas de trempage avant cuisson.
> Sa cuisson est ultra simple: on met les grains dans l'eau froide avec des aromates et on les laisse cuire pendant 40 minutes.

revue de presse : Télérama, le blog de Francois Simon (critique gastronomique au figaro et DB), le Gault et Millau et sortie du livre des AFAMES en Octobre



lien pour l'article du blog de François Simon
http://www.cyusha.com/IMG/pdf/Apres_une_visite_chez_Amat.pdf

lien pour l'article Gault Millau
http://www.cyusha.com/BIS/pdf/Article_G_M_juillet_2013.pdf

lien Pour l'article de telerama
http://www.cyusha.com/IMG/pdf/L_HUITRE_VEGETALE_AU_C_YUSHA_TELERAMA-1.pdf

la nouvelle carte disponible le 19 septembre 2013



Risotto vénéré aux cèpes, éponge d'ail, émulsion tanaisie/huile d'amendons de pruneau de Mr Perey
- 19 €

Huitres du Cap-Ferret et foie gras de canard du Sud-Ouest juste saisis d'un bouillon au Sauternes, pomme sauvage confite au gésier
- 19 €

Langoustine de Guilvinec au citron caviar "récolte maison", raviolo de chioffa brebis/poivre pomelo, pulpe de coco de Paimpol iodé
26 €

Pigeonneau de Marie Leguen aux cèpes, les cuisses confites en pastilla, carotte en croute de sarrazin
Oignon de Roscoff au vinaigre de framboise de Mr Agnès
- 27 €

L'assiette de Fromages affinés de Jean-François, pain de campagne, beurre Jean-Yves Bonnier,
Et confiture de fenouil à la mélisse
- 9 €

Framboises marinées au bois de réglisse, crémeux de mascarpone au miel de myrtille de la Borda d'Ambrosi sorbet au mure sauvage
- 10 €

Fut crousti/fondant au chocolat Ashanti 67 %, touche de yuzu de Mr Dufau, sorbet lait Ribot à la fève de tonka
- 10 €

Le Menu C'Yusha à 33 €

Bouillon de maïs en cappuccino de Bourbon, tacos flanqué de foie gras au piment d'Espelette, churros au Mojo

L'esturgeon du Teich snacké à la fleur de sel/persicaire odorante, vinaigrette tiède au cabernet, crémeux de panais à la bergamote et giroles

Ou

L'agneau de la maison Campet confit à l'herbe à curry du jardin des senteurs, pomme de terre cuisinée au lard paysan et cèpes, butternut et pak choi

Les fromages affinés

Ou

Fraîcheur de raisin Muscat /mousseux Saint-Domingue 70 %/sorbet raisiné au poivre de Java

Bien à vous,

Pierrick Célibert