



2eme Soirée caritative des Afames le 7 Octobre 2018 à la faïencerie



Cette année les AFAMES ont choisi de reverser tout les bénéfices de la soirée aux associations ALADIN et Les Clowns Stéthoscopes. Venez nombreux !!

produit du mois : Tetragone cornue



C'est à la forme de sa graine qui semble munie de cornes que la tétragone cornue doit son nom. Découverte lors du voyage du capitaine Cook, elle est d'abord cultivée en Angleterre, puis en France pour la première fois en 1805. Depuis, sa culture ne s'est jamais interrompue. Elle possède un goût proche de lépinard et résiste mieux aux hautes températures dans les climats chauds. Elle est étonnamment restée une plante de jardinier amateur, boudée par une large majorité de producteurs professionnels.

Cette plante de type annuelle pousse facilement à l'état sauvage en Chine, en Nouvelle-Zélande et sur l'île de la Réunion, grâce à sa capacité à résister aux caprices climatiques. Portée par une tige ronde, la tétragone se démarque avec ses feuilles vertes très charnues, ainsi que ses fruits épousant la forme d'une capsule quadrangulaire. Riche en vitamines B1, B2 et C, l'épinard de la Nouvelle-Zélande, n'a que des bienfaits nutritionnels.

produit du mois : baies de Batak



Les baies des Batak cueillies à l'état sauvage au Nord de l'île de Sumatra le Zanthoxylum acanthopodium, un cousin des baies de Szechuan, Elles poussent à 1500m d'altitude au nord de Tapanuli et Samsir, près du Lac Toba. Cette région est surnommée « le royaume des Bataks » la baie des Batak libère de puissantes notes d'agrumes rappelant le pamplemousse rose et les feuilles de mandarines broyées.

produit du mois : poivre de cassis



Le Poivre de cassis, une épice à découvrir, originale, puissante, gourmande, saine et déjà reconnue par des grands chefs.

Le cassis ne se résume pas aux petites baies noires qui entrent dans la préparation des confitures ou de la crème de cassis. C'est aussi les bourgeons, très aromatiques, depuis longtemps demandés par la parfumerie et désormais par la gastronomie. Grâce aux producteurs de cassis ! Car ce sont eux qui ont découvert cette nouvelle épice en séchant les bourgeons avant de les réduire en poudre : ainsi est né le Poivre de cassis ©, issu du terroir bourguignon.

Son goût allie la puissance aromatique des feuilles et des bourgeons à la douceur acidulée du cassis. Ce bouquet inédit répond aux attentes des gastronomes à la recherche de saveurs nouvelles

produit du mois : l'herbe à curry



l'herbe à curry est un arbrisseau vivace à feuillage persistant du climat méditerranéen. Sa zone de répartition est généralement le bord de mer et les zones sauvages tout autour de la méditerranée. Mais elle est plutôt rare à part quelques zones en Sardaigne, Corse et dans les Balkans ou on la trouve sur des zones rocheuses calcaires ou non. Tout le long du littoral méditerranéen français, cette plante est protégée et donc ne peut être cueillie ou arrachée. C'est un arbuste de 40 à 70 cm de hauteur au feuillage gris et à la floraison jaune. C'est une espèce protégée dans plusieurs pays d'Europe. Les tiges florales ont la capacité de se conserver pour faire de beaux bouquets secs, d'où le nom d' "immortelle".

produit du mois : vigne rouge



Sa saveur légèrement fruitée est appréciée en toutes circonstances : le matin, après les repas ou en soirée. aveau des Dieux, emblème de Dionisos, plante alimentaire, la vigne est aussi une plante médicinale, en particulier celle qui rougit à l'automne. Fin octobre, ou début Novembre, certains coteaux rougissent soudainement et en totalité. Ce phénomène ne concerne que certaines variétés, que l'on appelait vigne teinturière, tant le jus de ce raisin colore en rouge. Épluché, le grain de raisin n'est pas translucide, comme pour les autres variétés de raisin rouge, mais sombre, presque noir.

Cette coloration est due aux anthocyanes, qui tonifient les parois des vaisseaux sanguins, en diminuent la perméabilité, cet effet lui-même renforcé par les vertus astringentes des tanins.

astuce du mois anti gaspillage : les restes de viandes cuites



Une excellente façon de passer les petits restes d'une épaule d'agneau ou d'un gigot ou autres viandes. soit faire des samoussas, beignets, des rillettes, cannelloni, sandwich ou un parmentier, laissez votre créativité agir en bon sens.

recette du mois : oshinko de daikon



ingrédients pour environs 4 personnes.
2 carottes en rondelles 1 demi concombre en rondelles
100g de daikon en rondelles (gros radis blanc japonais)
250 g sauce soja 100 g vinaigre de riz 50 g mirin
(vin de riz doux pour la cuisine)

Dans un saladier, mélanger la sauce soja, le vinaigre de riz et le mirin et goûtez pour rectifier assaisonnement à votre gout avec plus ou moins de mirin ou plus ou moins de vinaigre. (le mirin adoucit légèrement)
Déposer les légumes coupés dans la sauce et laisser mariner pendant au moins trois heures.

La sauce peut être réutilisée pour une deuxième tournée de légumes. Ces légumes sont encore meilleurs après une nuit entière passés dans cette marinade. Il se conservent au moins deux jours dans la sauce.

le chef à cuisiné :

Menu C'YUSHA 35 €

Foie gras de canard des Landes aux figues violettes d'Eysines, pain d'épices au gingembre,
Tetragone cornue de mon jardin au verjus du domaine Castel Sablons

...

Dos d'esturgeon d'Aquitaine mi-fumé aux sarments, jus d'une bordelaise parfumé au poivre de cassis, choux pak choi, shimeji et oshinko de daikon

Ou

Dégustation d'agneau de lait de la maison Campet,
Crèmeux de panais, carotte au lard Colonnata

(Axa d'épaule au piment d'Espelette, cromesqui de fressure à l'ail des ours, gigot confit à l'herbe à curry)

...

Les fromages affinés

Ou

Fraicheur de raisin Muscat, crèmeux chocolat Saint Domingue 70%, sorbet vigne rouge

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 €

Bien à vous,

Pierrick Cálibert