



produit du mois : fèves de cacao



Originaire du golfe du Mexique, d'Amazonie et du bassin de l'Orénoque, les fèves de cacao, à l'époque précolombienne, servaient de monnaie d'échange pour les Incas.
Les fèves récoltées étaient considérées d'origine divine. Selon les Aztèques, c'est le dieu de la végétation, Quetzalcoatl, qui apprit à l'homme comment cultiver le cacaoyer et transformer les fèves.
Le nom botanique du cacao, « Theobroma cacao », se traduit d'ailleurs par « le repas des dieux ».

C'est après la conquête que les fèves de cacao furent envoyées vers l'Espagne où elles furent transformées en chocolat. Le chocolat devint alors la boisson favorite des rois et gagna l'Europe au 17ème siècle.

Deux siècles plus tard, le chocolat devint plus accessible et tout le monde commença à en consommer.

en cuisine

La fève de cacao s'utilise en cuisine mais révèle surtout ses arômes lorsqu'elle est dégustée crue. Et son goût ne ressemble en rien à celui du chocolat.

Ni sucrée, ni salée, très forte en goût et assez amère, la fève de cacao ne ressemble à aucune autre saveur. Certains détestent, d'autres adorent. Il est recommandé d'en manger en petite quantité plutôt le matin car trop énergétiques pour être consommées le soir.

Les notes amères et fruitées de la fève de cacao apportent une touche originale à vos gâteaux et pâtisseries. Il suffit de la concasser au mortier ou de la raper pour l'ajouter à vos sauces ou à vos préparations.

produit du mois : baies de batak



Qu'est-ce que le poivre d'Andaliman ? C'est n'est pas vraiment un poivre mais une baie d'origine indonésienne, plus précisément du Nord de l'île de Sumatra, au bord des rives du lac Toba. Cette baie plutôt rare est récoltée par une ethnie qui vit principalement sur l'île de Samosir située au milieu du lac Toba : le peuple Batak.

Voilà pourquoi on l'appelle aussi baie des Bataks.

La baie ressemble beaucoup aux baies de Timur, au poivre de Sichuan et aux baies de Sansho, en plus petite.

Visuellement, les baies sont suspendues en grappe à de petites branches qui se consomment aussi et contiennent des graines noires dures, un peu comme le poivre de Sichuan.

Au nez, il possède un parfum très frais et acide, fortement citronné, d'où son nom de baie citron.

En bouche, on retrouve la fraîcheur et l'agrumes (lime, mandarine et pamplemousse) accompagné d'un piquant qui n'en est pas un : comme le Sichuan, la sensation de piquant ressenti est en fait une propriété anesthésiante très agréable sur la langue, car ce faux poivre ne pique pas.

Il possède une belle longueur en bouche. En terme de saveur, il se rapproche beaucoup des baies Ganshu, les cousines du Cameroun.

La grande différence entre le poivre Andaliman et le poivre de Sichuan est que le premier est plus intense en parfum mais moins piquant (moins anesthésiant) que le sichuan. La baie de Timur possède elle une saveur très prononcée de pamplemousse.

produit du mois : pomme de terre bleue d'Artois



Comme toutes les variétés de pommes de terre, la bleue d'Artois vient de la variété ancestrale de pommes de terre ramenée du Chili au XVIe siècle. Apparue dans le Cotentin au début du XIXe siècle, la bleue d'Artois, aussi connue sous le nom de « bleue de la Manche », a été cultivée dans l'Orne et le Calvados jusqu'aux années 1950. Elle revient au goût du jour car cette variété ancienne et rustique (résistante à des conditions climatiques peu favorables) présente une chair d'un bleu intense et profond.

Bon à savoir : les végétaux s'adaptent au milieu où ils sont cultivés, c'est pourquoi la pomme de terre

ancestrale de couleur crème est devenue bleu-violet une fois cultivée dans le Nord-Est de la France.

La chair de la pomme de terre bleue d'Artois est intéressante car elle reste ferme après cuisson contrairement à la pomme de terre Vitelotte qui a tendance à devenir farineuse.

produit du mois : Houttuynia cordata 'Chameleon'



aussi appelée : Herbe à poivre, Coriandre des bois, Menthe Poisson, Poivrier de Chine... Ses feuilles caduques, en forme de cœur dégagent un parfum un peu quinine, assez poivré, avec une légère touche d'agrumes, rappelant celle du schweppes.

Je l'utilise aussi en tempura, mélangé à la salade et des des poelées de légumes à la fin.

recette du mois : tacos



ingrédients:

100 gr farine maïs, 100 gr farine blé, 1 cc sel, 80g d'eau, 40 g huile olive

préparation

Tamisez la farine de maïs, la farine et le sel. Rajoutez l'huile et mélangez avec les doigts. Creuser un puit et versez-y l'eau. Mélangez à la fourchette en tournant doucement à partir du centre et pétrissez jusqu'à obtenir une consistance souple. Si besoin rectifiez la quantité d'eau ou de farine.

Formez une boule et laissez-la reposer cinq minutes avant de la diviser en 8 petites boules. Couvrez-les avec du film alimentaire ou un torchon propre et laissez la pâte reposer pendant au moins une heure.

Une fois que votre pâte a bien reposé, aplatissez les boules de pâte avec la paume de la main, puis, avec un rouleau à pâtisserie, étalez-les très finement. Le meilleur moyen de les étaler c'est de déposer chaque boule entre deux feuilles de film alimentaire ou de papier cuisson et d'étaler au rouleau. Vous éviterez ainsi à la pâte, qui est déjà très fragile, de se déchirer à cause du rouleau.

Faire de même avec toutes les autres.

Faites chauffer une poêle antiadhésive, sans la graisser (la poêle doit être très chaude).

Faites cuire les tortillas environ une 30 secondes de chaque côté jusqu'à ce que des petites tâches brunes apparaissent.

Réservez les tortillas au chaud au fur et à mesure, entre deux assiettes par exemple, pour ne pas qu'elles durcissent trop (ces galettes durcissent assez vite). Si vous souhaitez leur donner une forme arrondie (la forme originelle des tacos), déposez-les sur un verre pour qu'elles en prennent la forme.

astuces du mois : encornet tendre



Pour que les encornets restent tendres, vous pouvez blanchir les encornets 4 minutes dans un bouillon aromatisé avant de les faire cuire. ou de les préparer et les mettre au congélateur.

la carte de septembre sera disponible le 11 septembre



dans le menu surprise ce mois :

cépes, chanvre légal, plante camembert, pélargonium Calvados, truite du Pays Basques, flouve odorante, ris de veau selon arrivage etc...

Tacos au ceviché de mullet au chimichurri, avocat fumé aux fèves de cacao, maïs à l'épazote

Encornet, nouille Soba, betterave golden jubilee lactofermenté à la tagète mandarine, bouillon de shiso

Ou

Porc fermier du Pays Basques confit, jus brûlé aux oignons de Roscoff, pomme de terre bleue d'Artois et panais

Les fromages affinés

Ou

Tarte aux pêches de vignes, verveine, ganache chocolat Jivara aux baies de batak

La surprise à 45 €

Pour l'ensemble des convives

Partez à la découverte de mon inspiration du moment en 6 services

Pause déjeuner 20 €

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 €

Suivez nous sur les réseaux :



<https://www.facebook.com/restaurantcyusha>

<https://www.instagram.com/restaurantcyusha/>

Bien à vous,

Pierrick Célibert