



produit du mois : l'ail des ours



L'ail des ours est un ail sauvage, piquant et épicé. Les feuilles d'ail des ours sont minces et apportent aux plats une fraîcheur printanière. Son odeur et son arôme sont très similaires à ceux de l'ail mais sont moins intenses. Autre différence entre l'herbe et la goussse : l'ail des ours est une plante qui laisse après consommation un « arrière-goût d'ail » bien moins présent. L'ail des ours, dont la courte saison s'étend d'avril à juin, pousse à l'état sauvage sur les sols humides des régions de feuillus, ce qui lui vaut le nom (également en raison de son arôme d'ail) d'« ail des bois ». Le bulbe et les fleurs sont comestibles, les quelques feuilles de l'ail sauvage, en revanche, perdent leur arôme puissant au moment de la floraison ; il faut donc les utiliser avant. L'herbe sauvage pluriannuelle apparentée à la ciboulette, à l'oignon et à l'ail appartient à la famille des Amaryllidacées. Elle est très répandue dans les régions au climat tempéré d'Europe et dans certaines parties de l'Asie.

L'ail des ours frais est en général finement haché et mélangé au plat ou parsemé sur le dessus à la fin de cuisson. L'ail des ours perd son arôme lorsqu'on le cuit car les composés soufrés qu'il contient sont détruits par la chaleur. L'herbe aromatique doit donc être ajoutée en fin de préparation. On peut également utiliser les quelques feuilles entières de l'ail sauvage pour la décoration. Les fleurs blanches comme le bulbe sont comestibles. Les boutons floraux de l'ail des ours peuvent être utilisés comme des câpres et sont aussi une touche raffinée dans les salades. Le saviez-vous ? Si vous supposez que les ours se cachent derrière son nom, selon la croyance populaire, vous avez raison. L'herbe sauvage était déjà surnommée ainsi par les Romains. Diverses théories en expliquent l'origine. L'une d'elles évoque le fait que l'on donnait volontiers aux plantes aromatiques et aux plantes médicinales le nom de gros animaux qui symbolisaient la force. Une autre légende raconte que les ours, après leur hibernation, se fortifient d'abord avec de l'ail des ours. Voici comment bien mettre en valeur l'arôme de l'ail des ours : Il est préférable d'utiliser l'ail des ours rapidement – il se garde plusieurs jours enroulé dans un torchon humide et frais. On peut considérablement prolonger sa durée de conservation en le faisant macérer dans l'huile d'olive ou en le transformant en pesto. Finement haché ou coupé en lanières, il apporte sa touche personnelle aux pains et toastés, sortes et au fromage blanc aux herbes et aux pommes de terre. L'ail des ours frais confère aux salades et aux soupes une note printanière mais assaisonne également la sauce des pâtes grâce à son piquant puissant et aromatique. Accompagnez le pain, les légumes ou les grillades de dips à l'ail des ours.

produit du mois :

Enter your description

produit du mois : maceron du Médoc



Le maceron, est une plante herbacée aromatique de la famille des Apiacées. Connu depuis l'Antiquité et importée par les Romains depuis l'Asie Mineure sur tout le pourtour méditerranéen et atlantique, le maceron a joui d'une grande popularité durant le Moyen-Age pour tomber complètement en désuétude à partir du XVIIe siècle.

Aujourd'hui, même s'il est bien moins utilisé que le thym, le romarin ou le basilic, cette plante aromatique, poussant naturellement à l'état sauvage, peut également être cultivée dans votre potager.

L'ensemble de la plante est comestible. On utilisera ses racines en remplacement du radis noir ou du panais, ses tiges ont un léger goût citronné et seront cuisinées comme des salsifis, ses feuilles aromatiseront vos plats comme l'ail des ours ou remplaceront les épinards, les boutons de ses fleurs, confits dans le vinaigre, constitueront une alternative aux câpres et enfin, ses fruits, que nous vous proposons ici, assaisonneront vos mets comme un poivre.

Les propriétés organoleptiques de la baie de Maceron Au nez, ses senteurs évoquent la truffe et des fruits jeunes, commé la pomme ou la poire. En bouche, le grain noir, plutôt dur, offre, une saveur entre l'anis et le fenouil, baignée de notes boisées de cèdre, de myrrhe et d'une pointe de coriandre.

Le poivre des marais est une belle alternative pour les personnes qui n'apprécient pas le piquant du poivre Piper nigrum car il ne pique absolument pas. Et pour les amateurs de poivre, il offrira des notes étonnantes.

produit du mois : vinaigre de sapin des Pyrénées



ALTIAM EXTRA SEC est un vinaigre unique au monde. Exceptionnel, il provient de la lente transformation du sirop de sapin en vinaigre, après une première fermentation alcoolique et un élevage de plusieurs mois en barrique de chêne. Paré d'une robe dorée aux reflets violines, ALTIAM EXTRA SEC développe des notes délicates de sapin et de Haute montagne dès l'attaque en bouche. Elles sont suivies par la fraîcheur et la vivacité des saveurs acidulées ou se mêlent les arômes de fruits rouges et de résine sauvage. C'est un vinaigre sec et délicat pour sublimer vos salades gourmandes, le dressage de viandes ou pour une poêlée de champignons.

produit du mois : moutarde violette de Brive



L'authentique Moutarde Violette est une spécialité traditionnelle de Brive remise au goût du jour par la maison DENOIX. Elle est fabriquée avec du moult de raisin et des graines fines de moutarde. Elle se distingue par sa saveur douce et épicée. Au XIVe siècle, le Pape Clément VI, né en Corrèze, se souvenant que l'on faisait dans cette contrée la fameuse moutarde violette, manda un moutardier de venir en Avignon. Messire Jaubertie, originaire de Turéne, fut désigné. Il réussit si bien dans ses fonctions qu'il fut nommé «Grand Moutardier du Pape».

astuce du mois : velouté queue d'asperges blanches

Des idées pour moins de déchets, trucs et astuces pour vous occuper. Parce que c'est de saison, c'est local et c'est bon, voici une recette "zero gaspi" pour manger les asperges de la tête au pied !

LES INGREDIENTS

Une douzaine de queues d'asperges blanches 100 g oignon bouillon cube 150 g eau 100 g crème 50 g beurre

LA RECETTE

1. Lavez vos épluchures et queues d'asperges (normalement déjà fait si vous avez utilisé les pointes précédemment).
2. Placez-les dans une cocotte avec le beurre et oignons émincés faire revenir et versez le verre d'eau ; les queues d'asperges ne doivent pas être noyées, l'eau doit être à mi hauteur des queues. Rajoutez le bouillon cube, placez sur feu doux à couvrir.
3. Piquez de temps en temps les asperges pour vérifier leur cuisson. Une fois cuites, sortez les asperges à l'écumoire et placez-les dans un mixeur.
4. Rajoutez le jus de cuisson au fur et à mesure selon l'onctuosité que vous souhaitez, puis cajouter la crème et passer surtout dans un chinois pour enlever les fils, rectifier l'assaisonnement.
5. Remettez un peu sur le feu pour réchauffer le velouté, si besoin.

recette du mois : hollandaise ail des ours au siphon

versez dans un Thermomix les quatres œufs entiers, les quatres jaunes d'œuf, 250 gr de beurre 20 g ail des ours frais 1 demi jus de citron ainsi que du sel fin. mixer le tout 6 minutes puis filtrez la préparation. Mettez l'ensemble dans un siphon, mettre dans un bain marie à 60 ° pendant 15 minutes avant de s'en servir.

le menu d'Avril :



Menu C'YUSHA 38 €

Asperges des Landes au lard Colonnata, hollandaise à l'ail des ours

Poisson de la criée, beurre battu au maceron du Médoc, cannelloni au roquette/ricotta et houmous de carotte au vinaigre de sapin des Pyrénées

Où

Quasi de veau, jus à la moutarde violette de Brive, pommes de terre d'Eysines fumées

Les fromages affinés

Où

Fraises marinées aux baies de la passion et crémeux à l'agastache sur un sablé breton, sorbet hibiscus

La surprise ! 48 €

Pour l'ensemble des convives

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

Le Confiance ! 68 €

Pour l'ensemble des convives

Le menu Surprise accompagné d'une coupe de champagne et de deux verres de vin

Bien à vous,

Pierrick CÉllbert