

Foto : ontbijt in 'la maison blanche aux volets bleus'



Blézouan, januari 2009

Bretoense avonturen, deel 23 - La maison blanche aux volets bleus

Beste Bretagne liefhebber,

In deze 23^{ste} nieuw(jaar)nieuwsbrief vindt u de menu's terug van de afgelopen feestdagen. Tevens enkele recepten om zelf uit te proberen : eentje om nog door te feesten, eentje tegen de kou en eentje om af te vallen. Veel kookplezier ermee !

Recept voor een feestelijk garnalhapje voor twee :

Snij hele kleine blokjes van 4 gekookte en gepelde diepzeegarnalen. Laat deze een uur marinieren in het sap van 2 lychees, stukjes lychee, de zeste van $\frac{1}{4}$ appelsien, $\frac{1}{2}$ gemalen cacao boon, een eetlepel van de beste olijfolie, een mespunt cayennepeper, een snufje fleur de sel en twee sprietjes gesnipperde bieslook. Serveer in een klein glaasje. Het past erg goed bij een glaasje bubbels !

Recept voor een romige knolseldersoep perfect om de winterkoude mee te trotseren :

Schil, kuis en snij een knolselder in blokjes. Spoel goed. Kook ze gaar in half om half melk - water, een liter in totaal . Voeg kippenbouillon (1 blokje) toe alsook peper en zout. Mix de soep en werk af met snippers rauwe ham, gebakken sesamzaadjes en een fijn straaltje sesamolie. Om te variëren kan u ook snippers gerookte eendenborst, blokjes verse zalm of verse kruiden zoals kervel toevoegen. Dit is voldoende voor vier porties.

Recept voor peren in de oven, ideaal om een licht dessert te serveren (om af te vallen moet u dat bolletje ijs er dan niet bij serveren hé !) :

Halveer 1 peer per persoon, schil en haal het klokhuis eruit. Pocheer ze even in kokend water. Laat ze uitlekken en schik ze in een individueel ovenschaaltje. Giet er per persoon een klein glaasje zoete wijn over alsook 1 eetlepel blonde kandisuiker. Bak ze in de oven gedurende 6 minuten op 180°C. Voor het opdienen een bolletje karamelijs in de beide helften scheppen. Afwerken met gegrilde amandelschilfers.

Foto : voor iedereen een culinair cadeautje op 31 december



Oudjaarsdiner 31 december 2008
De smaken van Bretagne

Tartaar van langoustine met lychee en cacaoboon
Langoustine '3 minutes' met tuinkruidenmayonaise
Langoustine, gebakken met kroepoek
Champagne Brut, Nicolas Feuillatte, Epernay

Cancalaise 00 met gepofte boekweit en gekonfijte citroen
Cancalaise 00 met Séchouan peper en limoen
Cancalaise 00 met andouille de Guemené en Keltische azijn

Cocktail van krab in een poffertje
Bisque van zwemkrab
Spinkrab met niora

Gebakken St. Jakobsvrucht van Belle-Ile met morilles
Mâcon Villages, 2007

Bretoense blauwe kreeft
in zijn bouillon uit de zeven wereldzeeën met tapijtschelp, oester en kreukels
Quincy 2007, Bernard Goureau

Wilde griet van onze kusten, brunoise van champignons in savooiblad
'boudin blanc' met worteltjes, rapen en een saus van tijm
Sancerre 2007, Château de Maimbray

Zachte chocoladecrème en saffraan room
Pineau de Charentes

Champagne bij het landelijk vuurwerk

Smakelijk & bonne année,
Anouck & Joris

Foto : vuurkorf onder de sterrenhemel van oud naar nieuw



Na het vuurwerk en de vele straffe verhalen aan de open haard en rond de vuurkorf vierden we op 1 januari 2009 verder met het volgende diner :

Terrine van eendenlever en gelei van Pommeau
Muscat de Beaumes de Venise, Carte d'Or 1998

Hertenkalf steak van de boerderij Kerfulus met wintergroenten
Rasteau, Côtes de Rhône Villages 2006

Curé Nantais, gesmolten op salidou

Limoentaart uit zijn context gehaald

Foto : kookatelier 2 januari



En op 2 januari 2009 hadden we versterking in de keuken, want toen was er het eerste kookatelier van het nieuwe jaar. De gasten maakten samen met ons :

Oesters van bij Yannick, gegratineerd met Camembert en brandnetel uit de tuin
Muscadet sur lie, Sèvre et Maine 2007

Zonnevis van onze kusten, gesmolten prei, bloemkoolgratin, pastinaaksaas, brunoise van koolrabi en raapjes
St Véran 2006

St Maure de Touraine op een appeltje met cidersiroop

Melkconfituur op onze wijze geserveerd

Graag willen we u en uw vrienden en familie ontvangen bij ons in Bretagne. Er is hier zo veel te zien in de streek.

Wij koken graag voor u. En uiteraard koken we ook graag met u tijdens onze actieve kookateliers die een culinaire meerwaarde geven aan uw verblijf. De recepten die we gezamenlijk maken kunnen thuis ook gemakkelijk bereid worden en zo kan u uitpakken tijdens uw eigen bereide volgende diner voor uw gasten.

Het was heel plezierig om bekende gezichten aan onze feesttafel te hebben, bedankt dat jullie terugkwamen om het nieuwe jaar te vieren in Blézouan !

En hierbij nog een laatste recept voor een geslaagd 2009 :
boek snel uw vakantie in 'la maison blanche aux volets bleus' ! Er zijn nog een paar plaatsen vrij tijdens de komende Krokus- en de Paasvakantie. Vraag gerust de beschikbaarheid, we geven dat met plezier door.

Meer recepten vindt u op onze culiblog, via onze website, en in ons kookboek 'de smaken van Bretagne', nu in iedere boekhandel verkrijgbaar. Ons eerste kookboek 'de smaken van de Midi' is bij ons verkrijgbaar.

Op de hoofdpagina van onze website hebben we een link gemaakt naar de reportage van Vlaanderen Vakantieland zodat u deze kan (her)bekijken. Klik daarvoor op het logo van Vlaanderen Vakantieland. De opname werd uitgezonden in november 2008. Over de opnamen zelf vindt u een verslagje in onze nieuwsbrief 20 die u ook op de website terugvindt.

Culinaire groeten,

Anouck & Joris
(en Péluche, de Kazh, Boris, Felix, Muis en de acht kippen)

La maison blanche aux volets bleus
Anouck & Joris Delanghe
Maison & table d'hôtes, ateliers de cuisine
Blézouan, 56580 Crédin, Bretagne, Frankrijk
Tel 0033 297 38 58 61
Email : info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com
Website : www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com