

Bretoense avonturen, deel 24 - La maison blanche aux volets bleus

Bonjour ! Beste Bretagne-liefhebber,

't Is lente in Blézouan : de fazanten zijn luidkeels op zoek naar een partner, de uil is weer actief, de paasbloemen en de knalgele brem staan in volle bloei, de eerste tulpen komen uit, onze vorig jaar geplante fruitbomen krijgen hun eerste bloesem en onze kippen leggen weer iedere dag een ei, de hond is dartel, de katten zijn speels en het huis heeft weer een opknapbeurt achter de rug. We hebben uitgebreid nieuwe recepten samengesteld om u ook dit jaar weer te laten proeven van de heerlijke Bretoense specialiteiten !

In deze vierentwintigste nieuwsbrief vertellen we u over Tibidy & Huelgoat en berichten we u over onze voorjaarsklusjes door de korrigans. Om uit te pakken op uw voorjaarsbrunch vindt u het recept voor luchtige gesouffleerde eieren.

Yannick, onze oesterkweker aan de Golf du Morbihan is u ondertussen al bekend. Maar Tibidy, onze andere oesterkweker, hebben we u nog niet voorgesteld. Tibidy heeft zijn oesterparken in Pô, gelegen aan de baai van Quiberon op het grondgebied Carnac, niet ver van Auray. Beide oesterkwekers zijn gepassioneerde *ostréiculteurs*, verweerd door de wind en het water. Yannick is een zeefilosoof. De familie Jénot die Tibidy al sinds 1939 bestieren is een hardwerkende dynamische familie. Beiden zijn ze *très Breton* op hun eigen manier. We organiseren er regelmatig onze *pique-nique à huîtres* in combinatie met een bezoek aan de markten van Vannes of Auray met aansluitend eventueel een kookatelier. Voor de smaak moet u tot hier komen, maar het beeld alvast hierbij. Zoals u hierop ziet, is het leven mooi in Bretagne in maart ☺.



La maison blanche aux volets bleus
maison & table d'hôtes culinaire, ateliers de cuisine

Huelgoat is een bijzondere plaats. Met reusachtig grote stenen en gouden bossen. Met bemoste rotsen en oeroude bomen. Met elfen en *Korrigans*. Korrigans zijn Bretoense kabouters die 's nachts renovatieklusjes opknappen. Huelgoat ligt op 90 km van Crédin, het is de moeite waard om een tripje er naar toe te organiseren tijdens uw verblijf. Prachtige wandelingen langs de *Grotte du diable* of iets meer tot de verbeelding sprekend *Le ménage de la vierge*. Rond het meer zitten verschillende terrasjes voor een hapje en een drankje en in het bos zelf is een crêperie voor hartige en zoete pannenkoeken.



Het voorjaar gebruiken we om het huis een opknabbeurt te geven. Dit jaar stond er *exterieur* op ons *to do* lijstje. De korrigans hebben meegeholpen aan onze renovatieklusjes: de tuin heeft een bloemenbeurt gekregen en de gevel heeft er een verflaag bij (wit natuurlijk, anders moesten we de naam veranderen in bijvoorbeeld 'la maison verte aux volets bleus').

Op onze receptenblog die u kan terugvinden via onze website 'Anouck's culiblog' vindt u regelmatig nieuwe recepten en culinaire weetjes. Om deze 24^{ste} Bretoense avonturen af te sluiten, hierbij het recept voor 4 personen van gesouffleerde eitjes die het prima zullen doen op uw voorjaarsbrunch !

Markt : 20 gr gezouten boter, 4 eieren, een geut volle melk, peper en zout, 20 verse dragonblaadjes.

Doen : smelt de boter in een ovenschaaltje in de oven totdat ze hazelnootbruin ziet. Klop ondertussen de eieren flink los met de melk, peper, zout en dragon. Giet dan het eierbeslag in het ovenschaaltje en bak ze in een voorverwarmde oven à 180°C gedurende 6 minuten gaar. De eitjes komen mooi naar boven in de oven, verleng zonodig de baktijd, het hangt een beetje van uw oven af. Serveer ze onmiddellijk met wat fleur de sel erbij, boerenbrood, gezouten boter en fijne sneetjes gerookte zalm. Smakelijk !

La maison blanche aux volets bleus
maison & table d'hôtes culinaire, ateliers de cuisine

Nog meer smakelijke recepten vindt u in onze kookboeken 'De smaken van de Midi' en 'De smaken van Bretagne', beiden hier verkrijgbaar.

We ontvangen u graag voor uw lange of korte culinaire verwenvakantie in het hartje van Bretagne in : www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com.

Vraag gerust naar de beschikbaarheid, we delen u dat met plezier mee. Ondertussen zijn ook de reserveringen voor 2010 van start gegaan.

Bedankt om onze nieuwsbrief door te mailen naar andere fijnproevers en Frankrijkliefhebbers.

We hebben de eer om ook dit jaar in de nieuwe edities te staan van de gidsen Logeren bij Belgen in Frankrijk, Le Guide Michelin en Le Guide du Routard.

Kenavo en tot in Bretagne,



Anouck & Joris,
Péluche, Kazh, Muis, Felix, Boris en de acht poulekes die actief meehelpen aan onze gesouffleerde eieren ☺