



Foto : Mr Jean-Luc Dehaene aan de kook.

Blézouan, 28 september 2009

Bretoense avonturen, deel 26 - la maison blanche aux volets bleus

Beste levensgenieters, in deze 26^{ste} nieuwsbrief leest u over kettingreacties, recept voor zoute caramellen én kan u alvast uw potje choco bestellen.

Bouche à l'oreille :

Vroeger toen we nog werkten, had ik (Anouck) een fijne collega. De vrouw van die collega is tandartsassistente (altijd lente als zij lacht !). De eerste zomer dat wij hier in Bretagne gevestigd waren, zijn mijn ex-collega met zijn vrouw bij ons te gast geweest. Zij maakte promotie voor ons op de tandartsenpraktijk waar zij werkt. Eén van die tandartsen organiseerde hier het jaar erop een verrassingsfeest voor haar man die veertig werd. De ouders van de tandarts hebben op hun beurt dit jaar een culinaire midweek georganiseerd samen met hun vier beste vrienden waaronder, zo bleek, Mr & Mme Dehaene toe behoorden. Zo komt Mr Dehaene dus in onze keuken terecht ! Met Mme Dehaene hadden we een plezierige uitwisseling van recepten en met de hele compagnie hebben we reuze veel pret beleefd. Voor ons was het een hele eer om hen te ontvangen en het doet deugd dat we het vertrouwen krijgen om zo'n belangrijke gasten te mogen verwelkomen. Dus 'un grand merci' ex-collega, tandartsassistente,

Anouck & Joris Delanghe

Blézouan, 56580 Crédin, France

Tel 0033 297 38 58 61 Email info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Website www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Kookboeken 'de smaken van de Midi' & 'de smaken van Bretagne'

tandarts, ouders van de tandarts. We kijken al uit naar de volgende gasten die door deze kettingreactie bij ons zullen logeren !

Chez moeder Babelutte

Vaak brengen gasten een lekkernij mee van hun geboortestreek met de melding dat we onze Belgische roots zeker niet moeten vergeten ☺. Dat doen we uiteraard niet en we proeven maar al te graag authentieke specialiteiten. Zo mochten we deze zomer onder andere pittige mosterd van Tierenteyn proeven, Antwerpse Handjes knabbelen en snoepen van de caramellen van moeder Babelutte (niet aan te raden met valse tanden !). Met deze enige echte van oudsher bekende caramellen maak ik nu een echte Bretoense specialiteit namelijk 'caramel au beurre salé' of afgekort zoals alles in Frankrijk : CBS. Hierbij het **recept** voor een heerlijk zoet - zout hapje om bij de koffie te serveren. Smelt tien caramellen met 6 eetlepels volle room in een potje op laag vuur, roer constant. Voeg een mespunt fleur de sel toe. Verdeel de caramel over tien aperitieflepels. Doe op elke lepel nog een korrel fleur de sel. Laat opstijven in de ijskast tot gebruik. Lekker ech lekker !

Choco en compagnie

De vraag is ons al zo vaak gesteld, dat we hierbij een oplossing en een antwoord bieden voor het meenemen van onze huisgemaakte ontbijtspecialiteiten. Zo maken we lekkere choco, confituren en rillettes van eend. Dus voor wie thuis wil nagenieten : bestel voor aankomst wat u graag wil meenemen en voorzie daarvoor de nodige verpakking (confituurpotje of tupperware). Wij zorgen dan dat het vers gemaakt is tegen de dag van uw vertrek.

We ontvangen u graag (terug) 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.

Bedankt om onze nieuwsbrief door te mailen naar andere fijnproevers en Frankrijkliefhebbers, kwestie van de kettingreactie op gang te brengen of te houden ☺.

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.

Op de hoofdpagina van onze website vindt u de nieuwe rubriek 'pot, pen & lens' waar we regelmatig nieuwe recepten, kleurrijke foto's (zie foto hieronder) en culinaire weetjes op plaatsen.

Anouck & Joris Delanghe

Blézouan, 56580 Crédin, France

Tel 0033 297 38 58 61 Email info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Website www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Kookboeken 'de smaken van de Midi' & 'de smaken van Bretagne'

La maison blanche aux volets bleus

Maison & table d'hôtes culinaire, ateliers de cuisine

Bretagne



Foto : de culinaire compagnie Dehaene 'au bord de l'eau' bij onze oesterman voor een uitgebreide oesterpicknick met bisque van langoustines, rillettes van makreel, garnalen, kerstomaatjes met 'sel fou', en natuurlijk véél oesters en een glaasje Sancerre erbij.

Geniet van de mooie nazomer en tot in Bretagne, Vilvorde of Strasbourg !

Anouck & Joris

Poot van Péluche, veel gemiauw van Kazh, Felix, Muis en Boris en tok tok van de poullekes.

Anouck & Joris Delanghe

Blézouan, 56580 Crédin, France

Tel 0033 297 38 58 61 Email info@lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Website www.lamaisonblancheauxvoletsbleus.com

Kookboeken 'de smaken van de Midi' & 'de smaken van Bretagne'