

POTS D'ANNE

LES PESTOS:

Ce sont des plantes aromatiques ou des légumes verts broyés et conservés dans de l'huile d'olive (plus stable) de première pression à froid. Il faut donc les conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité (au réfrigérateur) et veiller à ce qu'une couche d'huile recouvre la préparation afin de limiter le contact avec l'oxygène.

Le pesto le plus connu est le pesto génois (basilic, pignon de pin, parmesan, et ail) mais ce type de préparation peut être déclinée au gré des inspirations et de la disponibilité des ingrédients. C'est pourquoi je n'ai jamais l'intégralité de la gamme.

En règle générale, il vaut mieux ne pas les faire cuire et les ajouter à vos plats chauds au dernier moment; la chaleur développera les arômes.

Ils peuvent bien sûr être utilisés pour l'assaisonnement des pâtes ou autres céréales, ils s'avèrent aussi précieux pour accommoder les légumes vapeur, agrémenter les sauces ou tout simplement à tartiner sur des toasts à l'apéritif.

La gamme :

(entre parenthèses, la période de disponibilité)

les classiques:

aneth: avec les poissons et salades de pomme de terre (avril à décembre)

basilic: idéal pour relever la soupe au pistou, les pâtes ou à intégrer aux crackers apéritifs (de juin à novembre)

coriandre: donne une note orientale à vos plats; pour le taboulé, les fèves, les pois chiches (falafels), les carottes, le chou... (quasiment toute l'année)

persil: dans les vinaigrettes, les sauces béchamel, les pâtes à tarte salées, avec les pommes de terre vapeur; le chou-fleur, les haricots verts... (quasiment toute l'année)

rosso: pesto de tomates séchées, à l'apéritif, avec les pâtes... (en fin d'été)

les 'sauvages':

ail des ours: céréales, légumes, fromage frais, crudités, oeufs..... (d'avril à juin)

ortie: sur du pain grillé. (mai juin)

les originaux:

blanc de poiroux: avec les poissons, saint Jacques, riz, et crudités (d'août à mars)

épinard: sur du pain grillé à l'apéritif (d'octobre à mai)

menthe: pour vos taboulés, et sauces au yaourt. (d'avril à novembre)

roquette: pour relever les sauces salades, avec les crevettes...(d'octobre à mars)

LES CONFITS ET CHUTNEYS

Les chutneys ont été rapportés d'Inde par les Britanniques au 19^{ème} siècle. Ils sont plus ou moins épicés et vinaigrés.

Les légumes ou les fruits sont cuits très lentement dans du vinaigre (épicé ou non) et additionnés de sucre. Des fruits secs peuvent être ajoutés à la préparation apportant douceur et/ou croquant. L'ail quant à lui est confit à l'huile.

Tous ces produits se conservent au réfrigérateur après ouverture.

La gamme

Les confits

oignons jaunes aux fleurs de bleuet: idéal pour les tartines de chèvre chaud, pour relever vos céréales.

oignons rouges au jus de betterave rouge: avec vos viandes froides, les terrines et foie gras.

échalotes: avec les grillades et terrines

ail: avec les pommes de terre à l'eau, les grillades, réduit en pommade pour parfumer les sauces et les purées.

L'huile très aromatique pourra aussi être utilisée pour relever les légumes vapeur.

tomates séchées: pour vos salades, à intégrer dans les cakes salés, les pizzas, les quiches ou encore pour des crackers apéritifs.

L'huile pourra aussi servir à la confection de vinaigrette ou autre assaisonnement.

Les chutneys:

coing: aux notes d'orange et cannelle, avec la volaille

cerises: au gingembre et à la cardamome, idéal avec le fromage de brebis, le canard...

fraises: au gingembre et à la vanille, avec les viandes blanches et le fromage frais

poire: aux parfums de vanille et cardamome, avec le fromage frais, viandes blanches

rhubarbe: acidulé et fleuri, avec la viande de porc.

LES SAUCES:

coulis de tomates: jaune ou rouge avec différents aromates et/ou légumes, pour les céréales, légumes vapeur, gratins...

sauce piquante: pour relever tous types de plats.

Sauce poivron piment: aigre doux avec du gingembre

Ketchup: tous types de plats

Ratatouille : un rayon de soleil pour l'hiver

A TARTINER:

tartinade de courgette à la menthe: à servir frais en apéritif ou en entrée

caviar d'aubergine: en tartine à l'apéritif ou en entrée

tartinade de poivrons: en tartine à l'apéritif ou en entrée

A PARSEMER:

sarrasin: croquant et parfumé, pour les salades

pique assiette: piquant et aromatique, pour tous vos plats chauds

sels aromatisés: pour l'assaisonnement, tous types de plats; parfum au choix: légumes, herbes de provence, ail des ours, livèche, orties ou basilic

Concombre aigre-doux: à l'apéritif, dans les salades composées, avec le fromage, charcuterie.

Betteraves marinées au vinaigre: pour les salades

Poivrons: à l'huile avec un peu d'ail; ils sont grillés et épluchés

Achards: avec le riz, les volailles, dans les sandwiches

POUR ASSAISONNER:

vinaigrette de betteraves rouges: pour tous types de crudités

POUR LES CUISSONS:

les court-bouillon:

Ils sont précieux pour parfumer l'eau de cuisson de vos poissons, céréales, soupes et autres bouillons; très parfumé, une pincée ou une cuillère à soupe en fonction de la quantité de liquide et de la recette

*potimarron, oignon, coriandre et piment: idéal pour la semoule de couscous

*poireau, carotte, oignon, laurier, céleri branche: pour le pot au feu et autres soupes

LES DOUCEURS:

les confitures:

Courge butturnut: pour les tartines, pour bien attaquer la journée

les pâte de fruits:

les parfums varient au fil de la saison pour le bonheur de tous les gourmands!

(fraise, framboise, pomme, reine claudé, mirabelle, mûre, physalis, coing, poire, pêche...)