

RECETTES D'AUTOMNE – Octobre 2008

Le soleil sublime le bleu profond du ciel refroidi, les marées d'équinoxe renforcent l'écume des ondulations océanes, le chant nasillard des grues en voyage se perd dans les brises matinales, les senteurs de sous bois exhalées par les mousses de chêne et les écorces résineuses ravivent les parfums de notre enfance... Il n'est de plus belle saison que l'automne.

Oui d'accord, mais à quelle heure est-ce qu'on mange ? Parce que l'automne, c'est surtout le plaisir de la bouche, la folie des papilles, la fête aux babines... Il s'écrit nécessairement en recette.

Avant d'entrer dans le détail du menu, il vous faudra préalablement élire une destination gastronomique authentique et naturelle. A un séjour bien emballé de consommation courante, préférez un petit territoire maison où les mets de saison abondent. Le Seignanx par exemple... Pour *ceusses* qui n'auraient pas la chance de l'habiter, prévoyez de l'écumer à feu doux pendant une bonne semaine, c'est un minimum pour faire prendre la sauce. Alors une fois la cuisine rangée, le four préchauffé et le tablier enfilé, *Tots a taula* !

Mise en bouche Atlantique

Plancha de Chipirons – *Chopine* de Capbreton.

Je ne vous ferai pas l'insulte de vous expliquer la cuisson des céphalopodes (celui qui connaît le Seignanx manie forcément la plancha avec autant de dextérité qu'une pala). Par contre, la préparation des encornets ne doit rien laisser au hasard : Pour que la chair soit parfaitement tendre et moelleuse, il faut leur faire faire 1 heure de vélo à la descente du bateau et les déglacer au vin blanc. Une chance que la piste cyclable qui mène au port de Capbreton tutoie le vignoble des sables...

Entrée très Seignanx

Dentelle de ventrèche - Gaspacho de piperade

On ne peut décentement parler de piperade sans rappeler que le Seignanx est au piment doux ce qu'Epinal est à l'image, Opinel au couteau. Il se dit que les piments les plus exquis poussent du côté de Biarrotte. Si vous ne le croyez pas, passez donc faire un tour à la [journée Biodiversité](#) (Dimanche 5 octobre au CPIE de St Martin de Seignanx) ; le stand des fruits et légumes vous le confirmera. Tant que vous y êtes, jetez un œil, une oreille, un nez aux atours du marché Bio : Exposition de photographies sur la biodiversité en Seignanx, conférence avec un apiculteur, ateliers fabrication de nichoirs, projection du film « Un jour sur Terre », restauration et boissons (bio cqfd)...

Plat des Landes

Salmis de palombe - Cassolette de cèpes au foie frais

Le foie gras doit impérativement venir de Saint Laurent de Gosse et les bolets de Biauodos. A moins que ce ne soit le contraire. La déontologie m'empêche malheureusement de vous vous livrer la moindre précision sur les coins à champignons. Quant à l'oiseau bleu, vous pouvez toujours demander à l'aviculteur où s'en procurer. S'il se montre aussi muet qu'une carpe, n'hésitez pas à le menacer à l'aide de nuggets de poulet surgelés ou de cuisses de dinde reconstituées. S'il ne cède pas, remerciez-le pour le foie et passez rapidement au plan B : rendez-vous à la journée Tradition des [fêtes patronales de Saint Martin](#) (WE du 11 novembre à St Martin de Seignanx). Passés les quilles, la poule au pot et le digestif, vous devriez y trouver quelques fournisseurs de palombes arrangeants...

Dessert Basque fruité

Gâteau basque à la confiture de mûres des barthes.

Pour la pâte, versez le beurre, le sucre et le sel dans un *toupin*. Travaillez-les quelques minutes. Incorporez les œufs 2 par 2 jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez ensuite la farine et la poudre à lever. Continuez de pétrir et réservez au frais. Afin de mettre toutes les chances de votre côté pour réussir la confiture, ne cédez pas à la facilité quant au choix des mûres. L'idéal étant de participer aux [courses pédestres du Seignanx](#) (Dimanche 12 octobre à St Barthélemy). Le parcours qui emprunte les sentiers communaux vous permettra de passer en revue les plus beaux ronciers du Bas Adour.

Je vous fais confiance pour dresser la table. Veillez simplement à bien ravitailler la convive assise en bout de table (*Cap de taoula, talent de lop* - Bout de table, faim de loup) et à bien respecter les religions de chacun question digestif : Armagnac pour les uns, *Patxarran* pour les autres !

Bon appétit et joyeux automne,

Jeromelito