



CONTRAT Vanille juin 2024

TSAIKILAHY Marius Hilaire
Lot 1082/13
ANTSIRABE Nord II
209 VOHEMAR - MADAGASCAR
Tél : 00 26132 91 272 65
et
AMAP « En Seine, brin d'Orge »
47, avenue du 18 avril 1944
Athis-Mons 91200



<http://www.enseinebrindorge.ovh/>

LA VANILLE DE MADAGASCAR

La vanille que je propose provient des champs de mon village qui est situé dans la région S.A.V.A sur la côte nord-est de Madagascar. Cette vanille cultivée en montagne est bio.

La vanille demande beaucoup de travail. Cette orchidée donne des fruits seulement au bout de trois ans.

Les pieds de vanille sont désherbés, puis les lianes sont accrochées aux supports plantés auparavant.

Au bout de ces trois ans, les lianes donnent des fleurs qu'il faut polliniser à la main une à une.

Une fois la pollinisation effectuée, il faut attendre 8 à 9 mois avant de récolter (d'octobre à Juin / juillet) les gousses de vanilles parvenues à maturité.

Les cultivateurs trempent alors les gousses pendant quelques minutes dans une eau chaude entre 70° et 75°c à l'aide d'un grand panier. Les gousses vont devenir souples et elles seront emballées immédiatement dans des sacs en toile de jute afin de conserver la chaleur pendant 72 heures. Cet étuvage va permettre de développer l'arôme de la vanille, de l'assouplir et lui donner sa couleur brune.

Passé ces trois jours, les agriculteurs disposent les gousses au soleil et veillent à ce qu'elles ne prennent pas la pluie. Les agriculteurs tâtent les gousses de vanille une à une afin de contrôler la progression du séchage jusqu'à 21 jours en moyenne.

Conservation : Les gousses de vanille se conservent très longtemps, mais pour éviter qu'elles ne sèchent, vous devez les conserver dans un bocal hermétique en verre, dans un endroit sec, tempéré (15 à 20°), à l'abri de la lumière.

Livraison le : **27 juin 2024** – 13, place du Maréchal Leclerc à Juvisy-sur-Orge - 91260

Tarifs : gousses de 16 à 18 cm

4 gousses : 10€

9 gousses : 20€

Chèque à l'ordre de : **Amélie KAMONY** Les chèques seront encaissés après la livraison.

A remettre à : Christian PESSIDOUS 47, avenue du 18 avril 1944 - 91200 - ATHIS-MONS

Au plus tard le : **20 juin 2024**

Nom :

Signature :

Téléphone :

St Jacques à la Vanille



PRÉPARATION : 5 min **CUISSON** : 20 min **TEMPS TOTAL** : 25 min

Ingrédients (4prs) :

Maïzena (si votre sauce parait trop liquide)
1 gousse de vanille
12 coquilles saint jacques (avec leur corail)
3 c-à-s de crème fraîche épaisse
1 noix de beurre
Sel
Poivre

Préparation :

1 - Dans une poêle, faire fondre le beurre et mettre les coquilles à dorer.
Le mieux est de mettre vos Saint Jacques a feu vif pendant environ 10 minutes maximum, et les faire dorer après sur feu moyen.
Lorsque les coquilles sont cuites, réservez.

2 - A feu vif, dans la poêle ajouter la crème et la gousse de vanille ciselée pour que les petits grains puissent s'en échapper c'est plus joli !
Laisser réduire pour que la sauce devienne onctueuse. Si ce n'est pas le cas c'est le moment de sortir la maïzena !

3 - Remettre les noix de saint jacques dans la poêle pour qu'elles se nappent de sauce.
Salez, poivrez.

Servez bien chaud et régalez-vous