
LA PLANTATION

FAIR SPICES PRODUCER

De notre ferme... à votre table!



Livre de Recettes

EXTRAITS VOLUME 1 & VOLUME 2

by SEASON SUPPERS

LA PLANTATION

FAIR SPICES PRODUCER



Créée en 2013, La Plantation, entreprise familiale, s'est engagée dans une politique durable et responsable de développement et de production d'épices de qualité. Dans notre ferme modèle de la région de Kampot, au sud du Cambodge, nous appliquons les traditions séculaires pour préserver le goût original de chaque épice.

De la ferme à la table, en choisissant nos produits, vous avez la garantie de la fraîcheur, en direct du producteur! Plein de bienfaits et de saveurs uniques, nos gammes d'épices vont vous surprendre et éveiller vos papilles.

En collaboration avec Season Suppers, nous avons créé deux volumes de livre de cuisine, pour vous aider à épicer votre cuisine de tous les jours (disponibles sur notre boutique en ligne : <https://kampotpepper.com/fr/28-nos-idees-cadeaux>).

Nous sommes heureux de vous proposer ici un extrait de quelques recettes pour vous mettre en appétit.

A vos fourneaux !

LaPlantation.com

@LaPlantationFairSpices

Udons Cacio e Pepe

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Portions : 2

 Poivre de Kampot Noir

INGRÉDIENTS

- Nouilles Udon : 200g
- Pecorino Romano : 40g
- **Poivre de Kampot Noir**: 2 c. à soupe
- Beurre : 2 c. à soupe
- Sel

PRÉPARATION

Dans un premier bol, râpez le Pecorino. Dans un second bol, moule le Poivre Noir de Kampot.

Versez les nouilles Udon dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Faites-les cuire bien al-dente pour un rendu plus ferme.

Ajoutez une bonne cuillère à soupe de beurre dans une casserole. Une fois le beurre fondu, ajoutez le Poivre de Kampot Noir et laissez cuire pendant quelques minutes tout en veillant à ne pas brunir le beurre.

Une fois les Udon cuites, ajoutez une cuillère d'eau de cuisson des nouilles dans votre casserole. Versez-y les nouilles égouttées avec un morceau de beurre. Retirez du feu et incorporez le Pecorino.





Cookies poivre rouge, chocolat

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 min

Portions : 12



Poivre de Kampot Rouge

INGRÉDIENTS

- Beurre : 150g
- Sucre blanc : 80g
- Sucre de canne : 80g
- Farine : 230g
- Extrait de vanille : 1 c. à café
- Œuf : 1
- Levure chimique : 1 c. à café
- Bicarbonate de soude : 1/2 c. à café
- Chocolat noir (70%) : 100g
- **Poivre Rouge de Kampot** moulu : 2 c. à café



PRÉPARATION

Dans un grand bol ou la cuve d'un robot muni de la feuille, fouettez le beurre, les deux sucres avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'un beurre lisse se forme. En attendant, broyez du Poivre Rouge de Kampot dans un mixeur ou dans un moulin à poivre. Ensuite, ajoutez-le avec l'œuf, l'extrait de vanille au mélange de beurre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Pendant ce temps, mélangez la farine, la levure et le bicarbonate dans un bol. Tamisez ces ingrédients et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Coupez le chocolat noir en morceaux et incorporez-les délicatement dans la pâte.

Filmez et placez la pâte à cookie au réfrigérateur pendant quelques heures ou jusqu'au lendemain.

Chauffez votre four à 180 ° C.

Séparez la pâte à cookie en portions de 60 g et façonnez-les en boules rondes. Placez-les sur une plaque de cuisson en gardant suffisamment d'espace entre les deux pour qu'ils ne se chevauchent pas les uns sur les autres lors de la cuisson.

Cuire au four pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bords soient juste légèrement dorés. Une fois, les cookies cuits, sortez-les du four et laissez-les refroidir sur la plaque.

Astuces : Si vous avez des cercles à tartelettes, vous pouvez les placer autour des cookies pour obtenir une forme homogène et les rendre plus épais. Je recommande de ne pas cuire plus de 6 biscuits en même temps.



Salade d'été au Poivre Frais au Sel

Préparation : 10 mins Portions : 2

 Poivre de Kampot Frais au Sel

INGRÉDIENTS

- Mélange de tomates cerise : 500g
- Ricotta salata
- Labneh : 2 c. à soupe
- Pesto : 2 c. à soupe
- Pousses de petits pois
- Sarrasin
- **Poivre de Kampot frais au sel**
- Huile d'olive

PRÉPARATION

Pour faire le labneh, déposer du yaourt grec dans une étamine dans un saladier avec un poids sur le dessus. (une boîte de conserve par exemple) Laisser quelques heures au réfrigérateur. Une fois la consistance du yaourt grec bien épais, assaisonner avec du sel.

Dans un saladier, couper les tomates cerise en deux. Ajouter une généreuse pincée fleur de sel et un filet d'huile d'olive. Laisser reposer 10 minutes.

Ajouter le pesto et mélanger.

Dans une poêle, faire revenir le sarrasin avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Une fois doré, retirer du feu.

Dans le fond d'une assiette, déposer le labneh. Ajouter les tomates cerise. Garnir de pousse de pois, du sarrasin et parsemer de Poivre de Kampot Frais au Sel. Finir avec quelques copeaux de ricotta salata.





Pain au Curcuma

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Repos : 2h



Fleur de Curcuma

INGRÉDIENTS

- Farine T80 : 350g
- Farine de seigle : 100g
- Levure boulangère déshydratée : 1/2 sachet
- **Curcuma** : 2 c. à soupe
- Eau tiède : 270ml
- Gros sel : 15g
- Noix : 50g

Astuces : A la place des noix, vous pouvez ajouter des Pignons de pain ou d'autres graines de votre choix.



PRÉPARATION

Chauffez de l'eau 10 secondes au micro-ondes afin qu'elle soit tiède. Versez l'eau dans un bol et y dissoudre le sel. Hachez grossièrement les noix en morceaux.

Mélangez les deux farines, la Fleur de Curcuma et la levure boulangère dans un saladier puis versez-y l'eau tiède. Pétrissez la pâte pendant 10 minutes au robot ou à la main jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique.

Ajoutez les morceaux de noix dans la pâte et incorporez-les. Couvrir d'un torchon légèrement humide et laisser lever pendant 1h30 dans une pièce chaude.

Après la première levée, reprendre la pâte et façonnez-la en forme de boule. Déposez la boule de pâte sur une plaque de cuisson couverte d'un papier cuisson. Si vous avez une petite cocotte ronde, vous pouvez également l'utiliser. Recouvrir d'un torchon humide et laissez-la lever encore 40 minutes toujours dans une pièce chaude.

Préchauffez le four à 220° C. Saupoudrez votre pain de farine à l'aide d'un tamis. Effectuez de légères incisions sur le dessus de votre pâte à l'aide d'un couteau. Enfouez avec un ramequin d'eau pour effectuer de la buée lors de la cuisson pendant 35 minutes. Une fois cuit, laissez refroidir.

Astuces : Afin que la pâte soit dans un endroit chaud et à l'abri de courants d'air, j'allume mon four au minima avant de commencer à préparer mon pain. Je l'éteins 10 minutes avant la première levée.



Ceviche de Bar

Préparation : 15 mins

Repos : 30 mins

Portions : 2



INGRÉDIENTS

- Filet de bar : 350g
- Oranges : 2
- Citrons vert : 5
- Céleri : 2 bâtonnets
- Gousse d'ail : 1
- **Piment Oiseaux Vert** : 2
- Oignon : 1
- Mais doux : 3 c. à soupe
- Jalapeno vert : 2
- Écorces de Combava
- Coriandre

PRÉPARATION

Au robot culinaire, presser le jus des citrons verts et des oranges. Ajouter les bâtonnets de céleri, la gousse d'ail, les Piments Oiseaux Vert, la moitié de l'oignon, du sel, du poivre noir de Kampot et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et liquide. Ce liquide forme votre Leche de Tigre. Mettre de côté.

Préparer le filet de bar en enlevant la peau. Couper en fines lanières. (1-2m de large) Verser la Leche de Tigre sur le Bar. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant une demi-heure.

Trancher l'autre moitié de l'oignon en lamelles fines. Placer le ceviche au centre de l'assiette à l'aide d'une cuillère. Garnir de grains de maïs, des fines lamelles d'oignon rouge, de jalapeño vert tranché, de coriandre fraîche et saupoudrer d'écorces de Combava. Ajouter la Leche de Tigre.





Houmous pimenté

Préparation : 10 mins

Cuisson : 20 mins

Portions : 4



Trio de Piment Concassés

INGRÉDIENTS

- Pois chiches séchés : 150g
- Bicarbonate de soude : 1 c. à café
- Eau : 1,5L
- Tahini : 120g
- Jus de citron : 1/2
- Ail confit p 10 : 4
- Huile d'olive
- Sel

Garnitures :

- Fenouil : 1/2
- Tomates cerises : 4
- Concombre : 1/4
- Poivron : 1/2
- Zaatar : 1 c. à café
- **Trio de Piments Concassés**: 1 c. à café



PRÉPARATION

La veille, faire tremper les pois chiches dans un grand bol d'eau et les laisser reposer toute la nuit.

Le lendemain, égoutter les pois chiches et les placer dans une casserole à feu moyen avec le bicarbonate de soude.

Cuire quelques minutes en remuant constamment. Ajouter un peu d'eau jusqu'à les couvrir et porter à ébullition.

Cuire les pois chiches pendant 20-30 minutes à feu moyen-doux jusqu'à ce que leur peau commence à se décoller. Une fois très tendres, retirer du feu et égoutter les pois chiches.

Placer les pois chiches dans un robot culinaire et ajouter l'ail confit, le tahini, le jus de citron, le sel, le poivre de Kampot Vert Déshydraté et mélanger jusqu'à obtenir une consistance crémeuse en ajoutant un petit peu d'eau.

Couper tous les légumes en petits cubes. Les ajouter dans un bol avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre noir de Kampot. Verser sur le houmous, saupoudrer de zaatar et de Trio de Piments Concassés.

Servir avec du pain pita et de l'huile d'olive.

Notes : Vous pouvez également utiliser des pois chiches en conserve pour faire votre houmous, si c'est le cas, sautez les premières étapes et placez les pois chiches égouttés en conserve dans le robot culinaire. Le résultat ne sera pas aussi crémeux.



Panna Cotta parfumée au Combava

Préparation : 10 min

Cuisson: 5 min

Portions : 6

 Feuilles de Combava

INGRÉDIENTS

- Lait entier : 300 ml
- Crème liquide 30% : 300 ml
- Sucre : 50g
- Feuilles de gélatine : 4
- **Feuilles de Combava** : 3 c. à soupe
- **Écorces de Combava** - facultatif

PRÉPARATION

Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.

Dans une casserole, faites fondre le sucre avec le lait, la crème et les Feuilles de Combava à feu doux. Une fois fondu, portez le tout à ébullition.

Retirez du feu dès frémissement et laissez infuser pendant 30 minutes.

Portez à nouveau le lait à feu moyen et laissez mijoter. Retirez dès la première ébullition.

Essorez les feuilles de gélatine à la main et ajoutez-les à la casserole. Fouettez doucement pour aider la gélatine à fondre. Laissez tiédir.

Badigeonnez six moules d'huile neutre.

Dans un bol, filtrez le lait infusé à travers un tamis et versez la préparation dans chacun des moules. Filmez et réfrigérez au moins 6 heures.

Astuces : Le lendemain, démoulez les Panna Cotta et servez avec des fruits de la passion, de la mangue ou de la papaye.

Vous pouvez également ajouter quelques Écorces de Combava.





Carottes rôties aux épices

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Portions : 4



Mélange Fumé

INGRÉDIENTS

- Carottes : 600g
- Huile d'olive : 14cl
- **Mélange Fumé** : 2 c. à café
- Cumin moulu : 1 c. à café
- Yaourt grec
- Grenade
- Coriandre
- Sel de céleri
- **Poivre de Kampot Noir**

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200 ° C. Rincez bien les carottes et divisez-les en deux en gardant la peau. Mettre de côté. Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le cumin moulu et le Mélange Fumé. Assaisonnez avec du sel et du Poivre de Kampot Noir.

Placez les carottes sur une plaque de cuisson recouverte d'un morceau de papier sulfurisé. Versez le mélange épicé et enrobez bien les carottes. Cuire au four environ 45 minutes jusqu'à ce que les carottes soient tendres et rôties.

Préparez la grenade en enlevant les graines dans un bol. Mélangez du yaourt grec avec du sel de céleri et une cuillère à café d'huile d'olive. Versez le yaourt grec dans le fond d'une assiette ou d'un plat.

Retirez les carottes du four, servez-les sur le yaourt grec, ajoutez quelques graines de grenade et un peu de coriandre.

Astuces : Pour préparer la grenade, plongez-la dans un grand bol d'eau froide pour retirer les grains. Cela permet d'enlever les grains facilement sans risquer de se tacher. Rincez pour recueillir les graines.





Iced Chai latte

Préparation : 5 mins Portion : 1



Mélange Chai

INGRÉDIENTS

- Avoine / Lait régulier : 230ml
- Café : 1 long
- **Mélange Chai** : 1 c. à café

PRÉPARATION

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et le mélange de Chai. Une fois chaud, retirer du feu et laisser reposer pour que les saveurs se diffusent.

Une fois refroidi, verser des glaçons dans un grand verre jusqu'au sommet. Préparer le café et le mettre de côté. Verser le lait infusé au chai dans le verre et compléter avec le café.





Chou-fleur, marinade épicée

Préparation : 10 mins

Cuisson : 20 mins

Portions : 4



Sauce Masala Khmer

INGRÉDIENTS

- Chou-fleur : 1
- Tahini : 6 c. à soupe
- Eau : 6 c. à soupe
- Concentré de tomate : 3 c. à soupe
- **Trio de Piments** : 2 c. à café
- Cumin : 2 c. à café
- **Sauce Masala Khmer** : 2 c. à café
- Ail en poudre : 1 c. à café
- Poivre noir de Kampot
- Sel

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 185 °C.

Couper les fleurets du chou-fleur.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce.

Verser la sauce sur les fleurets et bien mélanger.

Faire cuire sur une plaque de cuisson pendant 20 minutes.

Cette marinade peut être utilisé avec tous légumes et viandes.







Passionnée de cuisine, des arts de la table et aimant recevoir, j'ai créé Season Suppers afin de partager au quotidien des recettes inspirées de mon entourage, des lieux que j'ai aimés et des personnes que je rencontre.

Toujours plus créative, la cuisine a ce singulier pouvoir de rassembler, faire voyager et de découvrir des saveurs inattendues.

J'espère que ces extraits de nos livres vous donneront de l'inspiration et l'envie d'expérimenter davantage les épices. N'hésitez pas à commander les deux volumes sur la boutique en ligne de La Plantation.

Constance Dero
@Seasonsuppers



Season
Suppers



EXTRAITS DES VOLUMES 1 & 2

Pour commander les livres, rendez-vous sur notre boutique en ligne :
laplantation.com

LA PLANTATION

FAIR SPICES PRODUCER

Livre de Recettes
by SEASON SUPPERS

