



## CONTRAT Vanille décembre 2023

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 : **21 décembre 2023** – 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 : **7 décembre 2023**

**Nom :**

**Signature :**

**Téléphone :**

## Poularde à la vanille



**Cette poularde délicatement parfumée dévoile avec plaisir ses rondeurs sur une table de fête.**

**Pour 6 personnes**

### **Ingrédients :**

**1 Poularde de Bresse coupées en morceaux (2 kg)**  
**2 gousses Vanille**  
**25 cl Vin jaune**  
**40 cl Crème liquide**  
**30 g Beurre**  
**1 c. à soupe Farine**  
**Sel et poivre**

## Réalisation

- 1-** Préchauffez le four sur th. 6 (180°C). Salez, poivrez et farinez les morceaux de poularde. Faites fondre le beurre dans une cocotte. Ajoutez les morceaux de poularde. Faites-les revenir 5 min sur chaque face à feu très doux. Versez 5 cl de vin jaune. Ajoutez une gousse de vanille fendue. Couvrez. Glissez la cocotte dans le four. Laissez cuire 30 min.
- 2-** Retirez les morceaux de poularde, gardez-les au chaud. Dégraissez le jus. Faites bouillir et réduire presque à sec, sur feu très doux. Versez le reste de vin dans la cocotte. Faites à nouveau réduire 5 min.
- 3-** Remettez les morceaux de poularde dans la cocotte. Versez 30 cl de crème. Laissez cuire 20 min encore à feu doux sans couvrir.
- 4-** Fendez la deuxième gousse de vanille. Raclez l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Mélangez ces graines à la crème restante. Versez dans la cocotte. Poursuivez la cuisson 5 min. Rectifiez l'assaisonnement.
- 5 -** Servez chaud, idéalement accompagné de pâtes fraîches aux truffes.

Source : Regal.fr