

Communiqué de presse

Préparation et effets des herbes sauvages

Des spécialistes des herbes cuisinent avec les couteaux en céramique Kyocera

Kyoto / Neuss, 28 juillet 2010 – Les herbes sauvages sont souvent assimilées aux mauvaises herbes car elles poussent dans les jardins sans y être conviées et sans notre aide. Mais ceux qui connaissent leurs effets et la manière de les préparer tolèrent l'ortie, le pissenlit et l'égopode dans leurs parterres et les utilisent de surcroît en cuisine. À l'automne, il peut être judicieux d'aménager un jardin d'herbes aromatiques dans un endroit abrité, par exemple un jardin d'hiver. Le cuisinier bio Christopher Hinze nous offre ici deux de ses recettes, et la spécialiste des herbes à la télévision Christel Berweiler nous présente les effets de certaines herbes sauvages. Le groupe technologique japonais Kyocera, spécialiste des produits en céramique fine, offre avec ses couteaux en céramique le parfait outil pour la préparation des herbes.

Avec leurs effets surprenants, des recettes savoureuses et les outils de cuisine adaptés, les herbes sauvages passent du statut d'intruses dans les jardins à celui d'invitées permanentes très appréciées dans nos cuisines. Et qui ne souhaite pas se passer d'herbes sauvages à l'automne, trouvera un emplacement idéal pour son jardin aromatique sur un balcon à verrière, dans un jardin d'hiver ou sous une serre à l'abri du gel.

Afin que le goût des herbes ne soit pas faussé ou totalement perdu lors de leur préparation, les couteaux en céramique Kyocera s'avèrent parfaitement appropriés grâce à des propriétés particulières. Les herbes ne prennent ni le goût, ni l'odeur du

Contact:

Kyocera Fineceramics SAS
Jan Sustronck
Orlytech
4 Allée du Cdt Mouchotte
91781 Wissous Cedex, France
Tel.: + 33 (0)1 45 12 02 35
Fax: +33(0)1 46 86 01 33
jan.sustronck@kyocera.de
www.kyocera.fr

Communiqué de presse

couteau.

Il est ainsi possible de couper des herbes différentes directement les unes après les autres sans avoir à rincer la lame. Grâce à la lame tranchante, les herbes conservent tout leur goût et ne sont pas écrasées lors de la coupe. Ceci est très important précisément dans le cas des herbes, sinon les huiles essentielles qu'elles contiennent sont perdues.

« Nos herbes sauvages locales procurent à notre organisme des vitamines, des minéraux et des oligoéléments. La plupart des herbes ont un effet dépuratif, digestif et expectorant. Avec leur combinaison de substances actives, elles agissent sur les organes internes et nous font du bien tout simplement », explique la spécialiste des herbes à la télévision Christel Berweiler, qui utilise exclusivement des couteaux en céramique pour la préparation des herbes. Elle connaît les effets des herbes sauvages :

Parmi l'ensemble des herbes et légumes locaux, c'est l'**ortie** qui contient le plus de fer. Elle a un effet dépuratif, diurétique, drainant et procure une belle peau.

Le **pissenlit** a un effet désintoxiquant, dépuratif et drainant. Les substances amères qu'il contient agissent sur le foie et la vésicule biliaire.

L'**égopode** désacidifie le corps, élimine les toxines et a un effet dépuratif – idéal pour toutes les personnes atteintes d'arthrose, de goutte et de rhumatisme.

La **lavande** a un effet tranquillisant, relaxant et décontractant.

De part les propriétés décrites, les chic lames en céramique de la série Kyocera FK s'avèrent idéalement appropriées non seulement pour les herbes, mais elles coupent aussi parfaitement les matières

Contact:

Kyocera Fineceramics SAS
Jan Sustronck
Orlytech
4 Allée du Cdt Mouchotte
91781 Wissous Cedex, France
Tel.: + 33 (0)1 45 12 02 35
Fax: +33(0)1 46 86 01 33
jan.sustronck@kyocera.de
www.kyocera.fr

Communiqué de presse

fragiles, comme la viande et le poisson. Dotés d'un manche ergonomique et grâce au poids étonnamment léger de la lame en céramique, ces couteaux réduisent les apparitions d'usure même lors de travaux de découpe intensifs. En outre, les lames fabriquées en céramique de zircone – de qualité supérieure – restent parfaitement aiguisées très longtemps et sont faciles d'entretien.

Le maître cuisinier Christopher Hinze présente deux de ses recettes originales à partir d'herbes sauvages :

Chips aux orties

Ingrédients pour 3 à 4 personnes

50 à 70 feuilles d'ortie jeunes, fraîchement cueillies

200 g de ghee (beurre clarifié, huile de beurre)

Mélange d'épices préparé au pilon :

2 c. à soupe de sel gemme (sel de l'Himalaya)

1 c. à café de poivre (blanc, noir, rose, vert)

1 pincée de poudre de paprika

1 pincée de poivre de Cayenne

Préparation :

Cueillir les feuilles d'ortie par en haut avec précaution en prenant la partie supérieure des feuilles de jeunes orties et les mettre dans un saladier.

(Les « ciseaux en céramique Kyocera » s'avèrent parfaitement appropriés pour découper les feuilles si vous ne souhaitez pas les cueillir à la main.)

Ecraser finement le mélange d'épices au pilon et ajouter, selon les goûts, de la poudre de paprika et du poivre de Cayenne. Le poivre de Cayenne confère une note piquante aux chips aux orties.

Faire chauffer le ghee dans une poêle et faire revenir dedans les feuilles d'ortie en les mélangeant jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croustillantes et « crêpées ». Retirer les feuilles d'ortie de la poêle et laisser égoutter la graisse.

Epicer les chips avec le mélange d'épices et servir chaud.

Contact:

Kyocera Fineceramics SAS
Jan Sustronck
Orlytech
4 Allée du Cdt Mouchotte
91781 Wissous Cedex, France
Tel.: + 33 (0)1 45 12 02 35
Fax: +33(0)1 46 86 01 33
jan.sustronck@kyocera.de
www.kyocera.fr

Communiqué de presse

Crème brûlée à la lavande fraîche et à la vanille Bourbon

Ingrédients pour 4 à 5 personnes

250 ml de lait entier

250 ml de crème liquide

1 ou 2 oranges non traitées, avec l'écorce

1 bâton de cannelle

½ c. à café de vanille Bourbon moulue

1 c. à café de fleurs de lavande fraîches finement coupées

4 jaunes d'œufs

40 g de sucre roux

4 c. à soupe de sucre roux fin pour la croûte de sucre

Préchauffer le four à 150°C. Recouvrir une plaque de four profonde avec du papier de cuisson, y verser de l'eau très chaude sur 2 cm puis l'enfourner sur la grille du milieu avec les moules solides remplis.

Préparation :

Verser le lait entier et la crème liquide dans une casserole avec l'écorce d'orange non traitée, le bâton de cannelle, la vanille Bourbon et les fleurs de lavande. Mettre le tout à chauffer. Faire bouillir brièvement, puis retirer la casserole du feu, ôter l'écorce d'orange et laisser refroidir le reste.

Mixer les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux, puis insérer le lait et la crème en mélangeant délicatement et passer le tout dans une passoire fine.

Ajouter maintenant la pâte formée par les œufs et le lait avec précaution dans de petits moules solides en veillant à ce qu'il n'y ait pas de mousse à la surface. Si tel est le cas, enlever la mousse à l'aide d'une cuillère.

Mettre les petits moules au bain-marie avec de l'eau à mi-hauteur.

Faire cuire au four pendant au moins 1 heure.

Sortir les petits moules du four et laisser refroidir.

Avant de servir, saupoudrer env. 1 cuillère à soupe de sucre roux fin sur chaque moule et former une croûte avec un chalumeau de cuisine. Passer la flamme du chalumeau sur le sucre jusqu'à ce qu'il soit caramélisé. C'est prêt !

Contact:

Kyocera Fineceramics SAS
Jan Sustronck
Orlytech
4 Allée du Cdt Mouchotte
91781 Wissous Cedex, France
Tel.: + 33 (0)1 45 12 02 35
Fax: +33(0)1 46 86 01 33
jan.sustronck@kyocera.de
www.kyocera.fr

Communiqué de presse

À propos de Kyocera

Kyocera Corporation avec son siège social à Kyoto est l'un des premiers fournisseurs mondiaux de composants en céramique pour l'industrie technologique. Les domaines d'activité d'importance stratégique du groupe Kyocera (comptant au-delà de 213 sociétés filiales au 1^{er} avril 2010) sont les technologies de l'information et de la communication, les produits destinés à améliorer la qualité de la vie et les produits écologiques. Ce groupe technologique est l'un des plus grands producteurs mondiaux de systèmes à énergie solaire.

Au cours de l'exercice 2009/2010, le groupe Kyocera comptait environ 63.000 personnes, pour un chiffre d'affaires net d'environ 8,59 milliards d'euros. En Europe, l'entreprise commercialise, entre autres, des imprimantes laser et des photocopieuses numériques, des composants micro-électroniques, des produits en céramique ainsi que des systèmes solaires complets. Kyocera est représenté en France par deux sociétés indépendantes : Kyocera Mita France SA à Gif-sur-Yvette et Kyocera Fineceramics SAS à Paray-Vieille-Poste.

L'entreprise s'engage également sur le plan culturel : la fondation Inamori, créée par le fondateur de la société, décerne le fameux prix de Kyoto, l'une des distinctions les mieux rémunérées dans le monde, pour l'œuvre de scientifiques et d'artistes renommés (environ l'équivalent de 450.000 euros par catégorie de prix).

Contact:

Kyocera Fineceramics SAS
Jan Sustronck
Orlytech
4 Allée du Cdt Mouchotte
91781 Wissous Cedex, France
Tel.: + 33 (0)1 45 12 02 35
Fax: +33(0)1 46 86 01 33
jan.sustronck@kyocera.de
www.kyocera.fr