Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2025

La recette de cœur de laitue cuite en pression du chef Glenn Viel





Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de cœur de laitue cuite en pression avec tomates confites au soleil et crémeux de roquette.

Les tomates confites :
Monder, couper en deux et épépiner les tomates.
Assaisonner (sel, poivre, sucre, huile d'olive) puis disposer les tomates sur la grille du séchoir, ajouter une lamelle d'ail. Le séchoir doit être installé dans un endroit bien dégagé à 40°C minimum sous verre, si possible avec une légère brise (le temps pour confire les tomates est aléatoire et dépend principalement de la météo). Compter tout de même 10 heures.
Une fois confites, les tomates doivent être conservées dans l'huile d'olive.

Le citron confit :
– 1,5 litre d'eau
– 250 gr de sel

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2025

– 400 gr de sucre

Laver et zester les citrons, les blanchir à 3 reprises (départ à froid).
Dans une casserole, réaliser le sirop : porter à ébullition l'eau, le sel et le sucre. Disposer les citrons dans des bocaux et verser le sirop froid. Conserver les bocaux pendant 3 mois avant d'être consommés.

La laitue :
– 10 pétales de tomates confites
– ¼ de citron confit
– 1 pièce de fenouil
– 10 feuilles de basilic
– 2 cl d'huile d'olive Castelas
– Sel
– Poivre

Laver la laitue entière, bien l'égoutter, retirer les grosses feuilles (conserver les grosses feuilles pour le crémeux de roquette).
Ecarter les feuilles délicatement puis entre chacune d'elles disposer les tomates, le fenouil taillé très fin, le citron en julienne épaisse et les feuilles de basilic. Ajouter l'huile, sel, poivre et refermer la laitue. Filmer fermement la laitue puis la mettre sous vide dans un sac rétractable. Plonger le sac 3 secondes dans une eau à ébullition, refroidir et conserver au frais pendant 24 heures.

Le crémeux de roquette :
– 200 gr de roquette
– 100 gr de feuille de laitue
– 50 gr de tétragone
– 50 gr de poivron vert confit
– 50 gr pomme Granny
– 15 cl d'huile d'olive
– 3 gr de sel
– 3 cl de jus de citron

Mettre l'ensemble des éléments au Thermomix.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et homogène.

Dressage :
Au centre de l'assiette, disposer le crémeux de roquette.
Assaisonner la laitue, sel , poivre , huile d'olive et la mettre au centre du crémeux. Pour finir disposer des petits croutons et tête de basilic nain.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2025



©Virginie Ovessian