Ecrit par Echo du Mardi le 14 octobre 2023

La recette de courgette violon au piment vert et caviar du chef Florent Pietravalle





Florent Pietravalle est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de courgette violon au piment vert et caviar.

Fond de tarte

– Farine 300gr
– Eau 100gr
– 50 gr huile
– 2,5 gr sel
Tout mélanger au batteur pendant 3 minutes. Laisser reposer 1 heure, puis étaler au laminoir le plus fin

Ecrit par Echo du Mardi le 14 octobre 2023

possible et cuire en moule tarte à 170 degrés durant 10 minutes.

Yaourt Fumée

– Yaourt Fermier 100gr
– Huile fumée 20gr
Mélanger le yaourt et l'huile. Débarrasser en poche.

Crème de poivron vert

– Dashi aubergine et oignons rouge 100gr
– Pâte de piment vert fermenté 20gr
– Feuille de persil 40gr
– Shio Koji de riz 50gr

Finition et dressage

– Caviar 100gr
– Courgette violon 200gr
– Fleur de coriandre
Disposer dans le fond de tarte doublé le yaourt fumé.
Monter en rosace régulière et en quinconce les courgettes
Mettre le caviar au fond de la tarte
Disposer les fleurs de coriandre sur le haut de la tarte
Servir la crème de poivron vert en saucière

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 14 octobre 2023

