Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 19 septembre 2026

La recette de pastèque du chef Christophe Chiavola



Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pastèque compressée, harissa ,bergamote ponzu et poivron au feu de bois.

Pastèque compressée :
– 1 belle pastèque mûre
– 150 g de vinaigre de calamansi (ou yuzu)
– 30 g de vinaigre de bergamote
– 3 g de sel

Découper des plaques de pastèque de 2 cm d'épaisseur. Mettre sous vide avec le vinaigre et le sel. Faire un vide complet et laisser reposer à plat 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Gel de pastèque à l'harissa :
– 400 g de jus de pastèque (obtenu avec les chutes)

Ecrit par Echo du Mardi le 19 septembre 2026

– 8 à 12 g d'harissa artisanale
– 2 g de sel
– 1 pincée de cumin
– 1 pincée de coriandre moulue
– 6 g d'agar-agar

Mixer les chutes de pastèque puis filtrer. Mélanger avec l'harissa, les épices et le sel. Ajouter l'agar-agar, porter à ébullition 1 minute, couler, laisser prendre puis mixer jusqu'à obtention d'un gel parfaitement lisse

Gel bergamote – ponzu :
– 180 g d'eau
– 70 g de jus de bergamote
– 60 g de ponzu
– 15 g de sucre
– 5 g d'agar-agar

Procéder de la même manière : porter à ébullition avec l'agar, laisser prendre puis mixer.

Gel de poivron grillé au barbecue :
– 250 g de poivrons rouges grillés
– 40 g de jus de cuisson
– 15 g de vinaigre de Xérès
– 2 g de paprika fumé
– 3 g de sel
– 5 g d'agar-agar

Mixer, filtrer, porter à ébullition avec l'agar, laisser prendre puis mixer.

Dressage :
Découper la pastèque compressée en fines tranches et les disposer en éventail pour former une part de gâteau. Déposer de petits points de gel de pastèque à l'harissa, de gel bergamote-ponzu et de gel de poivron grillé. Terminer avec des herbes aromatiques aux notes de basilic et d'anis (basilic citron, basilic grec, fenouil bronze, hysope anisée…) et quelques fleurs comestibles.

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 19 septembre 2026



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 !