Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 7 décembre 2024

La recette de tian aux olives du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tian aux olives.

Tapenade :
– 100g Crème
– 20g Jaune d'œuf
– 13g Olives noires
– 20g Foie gras
– Ail

Rôtir le foie gras. Mixer ensemble tous les éléments, filtrer, assaisonner au sel et poivre. Cuire à 90°C vapeur pendant 20 minutes.

Crumble de parmesan :

Ecrit par Echo du Mardi le 7 décembre 2024

– 600g Farine
– 500g Beurre
– 450g Parmesan frais haché
– 15/20g Spiruline

Faire une pâte sablée, ajouter la spiruline et réduire en terre. Cuire au four à 160°C pendant 8/10 minutes.

Finition :
– Brunoise d'échalote à l'huile d'olive
– Olive de la maison
– Cube de foie gras
– Feuille de câpre au vinaigre
– Jus d'anchois

Passer les olives au four à 180°C pendant 7 minutes, puis les dénoyautées. Dresser joliment le bol avec tous les éléments. Disposer la tuile aux olives sur le dessus.

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 7 décembre 2024



DR

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 !