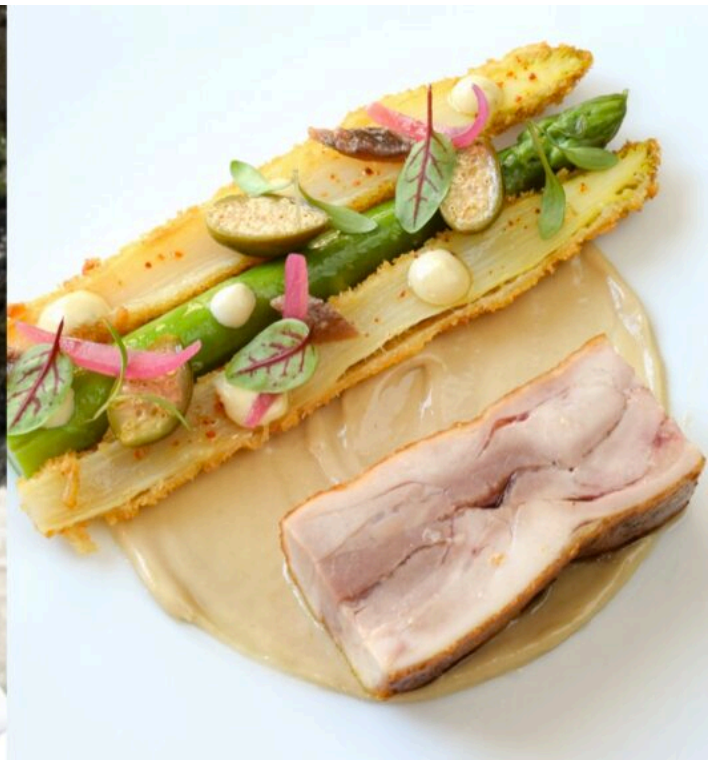
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La recette de volaille du chef Michel Hulin





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de compressé de volaille fermière des Alpilles avec asperges vertes et blanches croustillantes aux condiments « Tonato » et jus au vinaigre de bonite.

Recette pour 6 personnes :
– 6 beaux hauts de cuisses désossés
– Huile d'olive
– Beurre
– 3 gousses d'ail
– 2 échalotes épluchées
– 1 branche de thym
– Sel poivre

Dans une plaque à rôtir, assaisonner les hauts de cuisses et les chevaucher chair contre chair, puis arroser d'huile d'olive et de beurre, ajouter les échalotes coupées en quatre et les gousses d'ail écrasées. Mettre du poids sur les hauts de cuisses de manière que les chairs se collent entre elles pendant la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

cuisson.
Cuir à 180°c pendant 20 minute en arrosant la volaille.
Laisser reposer dans le plat après cuisson avec une feuille d'aluminium.
Récupérer les sucs et le gras dans la plaque de cuisson pour réaliser le jus en ajoutant un trait de vinaigre de Bonite, filtrer à la passette et réserver.

La sauce « Tonato » :
– 80 gr de petits câpres
– 80 gr d'anchois
– 400 gr de ventrèche de thon confite
– 100 gr d'huile d'olive de la Vallée des baux
– 100 gr d'huile de pépin de raisin
– 130 gr de vinaigre de Bonite
– 1 œuf mollet 6 minutes
– Sel
– Poivre

Dans un mixeur, mixer ensemble, le thon, l'œuf mollet, le vinaigre, les anchois, les câpres, puis ajouter lentement comme pour une mayonnaise, l'huile d'olive et l'huile de pépin de raisin. Réserver au froid.

Les asperges :
– 12 pièces d'asperges vertes moyennes
– 6 pièces d'asperges blanches moyennes
– 1 œuf
– Farine
– Chapelure Japonaise « Penko »

Éplucher et cuire les asperges séparément dans des casseroles d'eau salées. Les cuire « Al dente » et les refroidir dans de l'eau glacée puis les réserver sur du papier absorbant.
Pour les blanches, les fariner et les rouler dans l'œuf battu puis dans la chapelure japonaise. Les frire au dernier moment dans un bain d'huile à 170°c, et au même moment, réchauffer les vertes dans une poêle avec un trait d'huile d'olive.

Dressage et finition :
– Pickles d'oignon
– Câpres à queue
– Anchois en petits cubes
– Pousses de coriandre

Dans le fond d'une assiette, déposer en cercle la sauce Tonato. Puis déposer sur le bord du cercle les asperges vertes et la blanche avec les condiments dessus. En face, déposer le haut de cuisse doré puis arrosé de vinaigrette de volaille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

La recette d’asperges vertes du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'asperges vertes sautées à la minute avec morilles à la crème et émulsion au vin jaune.

Ingrédients (4 personnes) :
– 16 pc d'asperges calibre 12/16
– 1 oignon blanc
– 5 cl de bouillon de volaille
– 10 cl d'huile d'olive
– 400 g de poitrine paysanne cuite
– 12 pc de morilles fraîches (ou équivalent en morilles sèches)
– 1 échalote ciselée
– 20 g de beurre
– 10 cl de vin jaune
– 20 cl de crème liquide

Progression :
Tailler 12 pc d'asperges en trois bâtonnets égaux puis réserver. Tailler les quatre autres pièces finement émincées du pied vers la tête en gardant 4 cm de tête pour faire les copeaux crus.
À l'aide d'une mandoline, préparer les copeaux crus et les garder entre deux papiers humides.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Suer les asperges émincées avec un oignon ciselé sans coloration à l'huile d'olive, saler et cuire à couvert avec un peu de bouillon de volaille jusqu'à absorption totale du liquide. Mixer rapidement afin d'obtenir une purée d'asperges lisse. Réserver.
Détailler la poitrine paysanne cuite en cube d'un cm de côté et colorer trois morceaux par personne sur toutes les faces. Garder la poêle avec le gras et les sucs du cochon pour cuire les asperges juste avant de servir.
Nettoyer les morilles (laissez tremper 30 min dans une eau tiède), égoutter et suer dans une casserole avec une noisette de beurre et l'échalote ciselée. Saler légèrement et déglacer avec le vin jaune, réduire à glace et mouiller à hauteur avec l'eau de trempage (sauf le fond chargé d'impuretés). Cuire à frémissement au moins 30 minutes et réduire le jus de cuisson autour des morilles. Ajouter 20 cl de crème et cuire 10 minutes. Séparer les morilles de la crème infusée qui servira de sauce moussante.
Au dernier moment, chauffer la poêle avec un peu d'huile d'olive, colorer vivement les asperges légèrement assaisonnées pendant 3 à 4 minutes, laisser 2 minutes à couvert hors du feu pour finir la cuisson.
Disposer la purée d'asperges dans le fond d'une assiette creuse, ajouter les morceaux d'asperges rôties, les morceaux de lard, les morilles et les copeaux d'asperges crues. Déposer quelques fleurs de romarin et saucer avec la crème de morilles au vin jaune moussante.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La recette de tartine de sardine du chef Glenn Viel



Glenn Viel est le 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 tartine de sardine de Méditerranée (pour 8 personnes).

Jus de sardine :
– 20 pieces
– 1 tomate
– 1 fenouil
– 1oignon
– 3 gousse d'ail
– 100g de vin blanc
– 20 g de beurre
– Jus de citron

Vider et rincer les sardines. Tailler la garniture aromatique. Colorer l'ensemble au four, déglacer au vin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

blanc puis mouiller à hauteur d'eau. Laisser cuire 20 minutes, passer au chinois étamine, réduire à consistance nappante. Monter au beurre, assaisonner avec du poivre et un filet de jus de citron.

Marinade :
– 1 boite de sardine a l'huile
– 2 citron vert
– 1g de vinaigre de bonite

Récupérer toute l'huile des sardines en pressant bien dans un torchon. Émulsionner l'ensemble au bamix. Réserver au frais.

Marinade tête de sardine :
– 150g de sauce soja
– 50g vinaigre de bonite
– 10g jus de citron vert

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Babeurre :
– 1 kg de beurre
– Jus de citron

Clarifier le beurre. Récupérer le petit lait, le mettre en casserole et le cuire jusqu'à une consistance nappante. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, et un filet de jus de citron jaune. Réserver en pipette au chaud.

Sardine :
– 8 pièces de sardine
– Poudre d'herbe de provence
– Achillé millefeuille

Lever les filets de sardine et les désarêtes. Couper les têtes de sardine en deux enlever les yeux et les mettre dans la marinade tête de sardine pendant 20 minutes. Egoutter les et les séchés à 50°c pendant 6 heures. Puis les frites à 160°c. Mettre les filets à mariner pendant 10 minutes dans la marinade. Les déposés dans une plaque où l'on a préalablement saupoudré d'herbe de provence, de sel et de poivre. Déposer ensuite les filets sur une petite grille, les bruler au chalumeau et les napper de babeurre. Déposer 3 bris d'Achillé millefeuille sur chaque filet.

Siphon pain :
– 500G lait entier
– 40g consommé de langoustine
– 5g d'agar
– 1 feuille de gélatine
– 50 g de pain brulé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 180g d'huile pépins de raisin
– 60g huile d'olive
– 10 g jus de citron jaune
– 5g sel fin
– 1 boite sardine à l'huile

Chauffer le lait avec le pain brulé et laisser infuser pendant 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients hormis l'agar et la gélatine. Mixer au thermomix passer au chinois étamine et faire bouillir. Ajouter l'aga puis la gélatine. Mettre dans un siphon et gazer avec une cartouche.

Garniture siphon :
– 10g branche de romarin frit
– 10 g de citron brulé
– 1 tranche de pain brulé
– 10 g brisure de pain brulé
– Fleur de sel
– Poivre
– Huile d'olive

Déposer un dôme de siphon dans un petit bol. Raper le citron brulé et le pain brulé. Ajouter le romarin frit et de brisure de pain puis quelques point de babeurre. Terminer avec l'assaisonnement.

Dressage :
– 4 feuilles d'huitres

Couper les feuilles d'huitres en quatre et déposer deux morceaux par assiette. Poser les filets de sardines et les têtes frites sur chaque feuille. Saucer.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

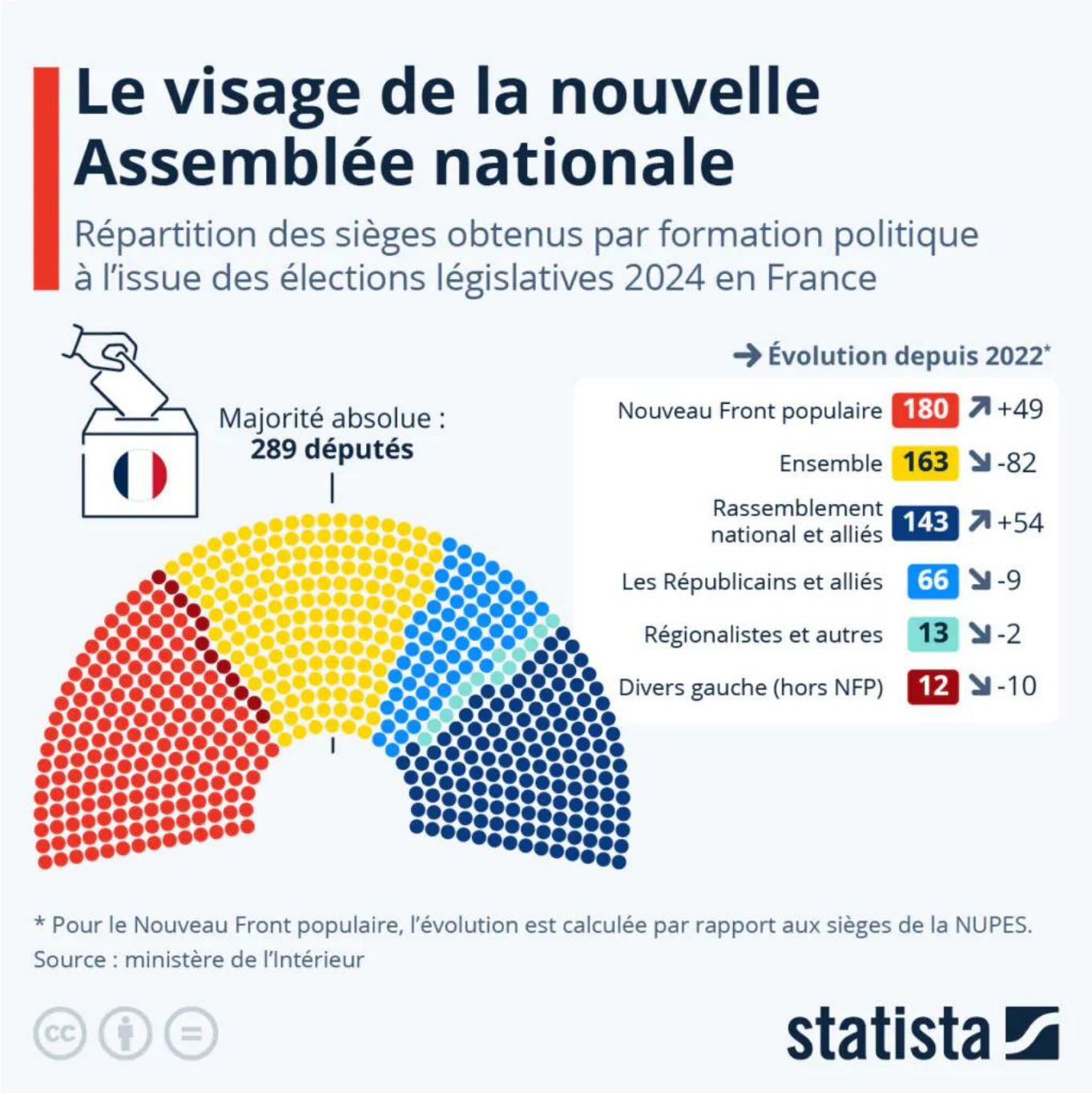


©Virginie Ovessian

Retrouvez le nouveau visage de l’Assemblée ainsi que les députés de Vaucluse et des départements alentours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

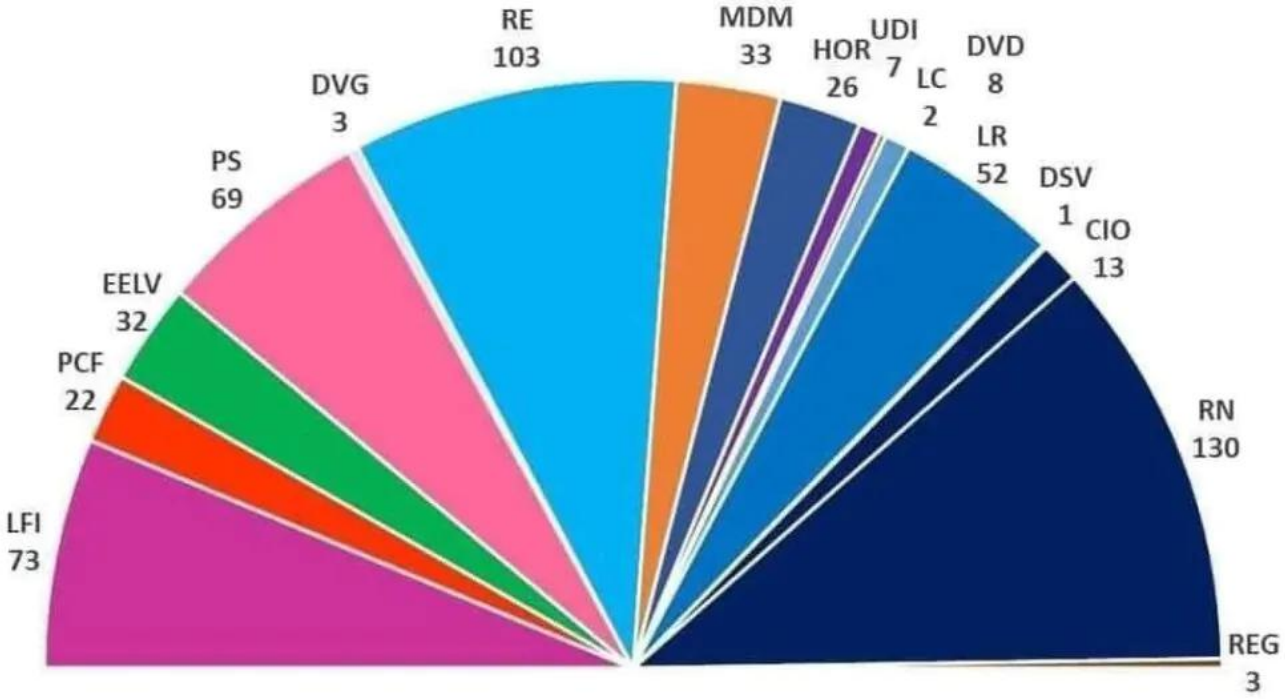


Le second tour des élections législatives anticipées en France a accouché, dimanche 7 juillet 2024, d'un hémicycle sans majorité absolue et dominé par trois principaux blocs politiques (voir infographie en illustration principale ci-dessus). Avec 180 sièges, la coalition de gauche du Nouveau Front populaire a créé la surprise et devient la première force politique à l'Assemblée nationale. Elle devance le camp présidentiel (Ensemble), qui n'obtient que 163 députés élus, soit 82 de moins que les 245 élus il y a deux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

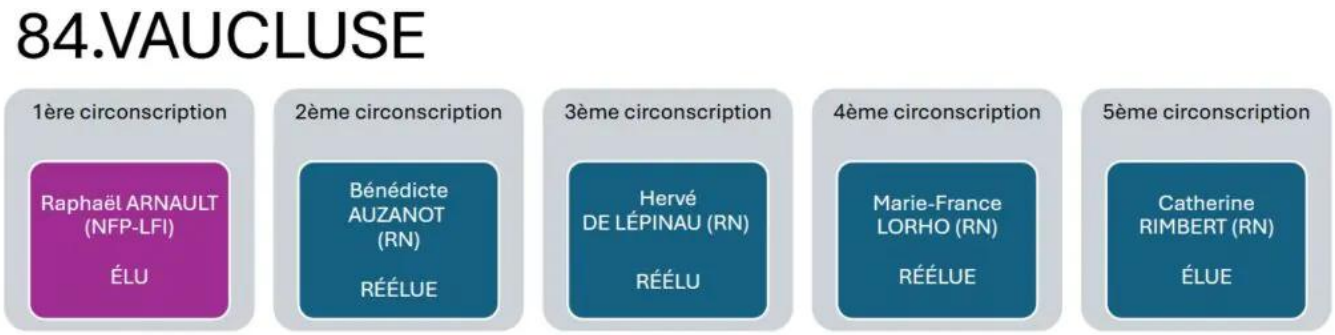
Ecrit par le 23 novembre 2026

ans. En troisième position, le Rassemblement national et ses alliés LR ne remportent finalement que 143 sièges, selon les résultats définitifs communiqués par le ministère de l'Intérieur. Mais, avec plus de 30 % des suffrages exprimés au premier comme au second tour, le parti d'extrême droite continue de gagner du terrain et enregistre un gain de 54 sièges par rapport aux 89 remportés en 2022.



©DR

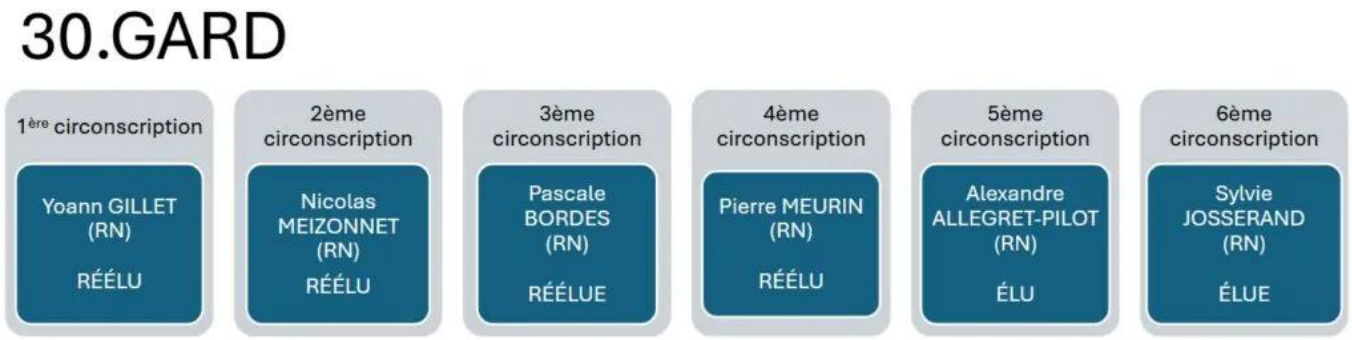
Avec 66,7 % des inscrits qui sont aller voter au premier tour et 66,6 % au second (contre respectivement 47,5 % et 46,2 % en 2022), il s'agit de la participation la plus élevée pour une élection législative depuis 1997. Concernant la représentation des femmes au parlement, la nouvelle Assemblée nationale compte 369 hommes et 208 femmes (36 %), soit un hémicycle moins féminisé que ceux issus des législatives de 2022 et 2017 (respectivement 37 % et 40 % de femmes).



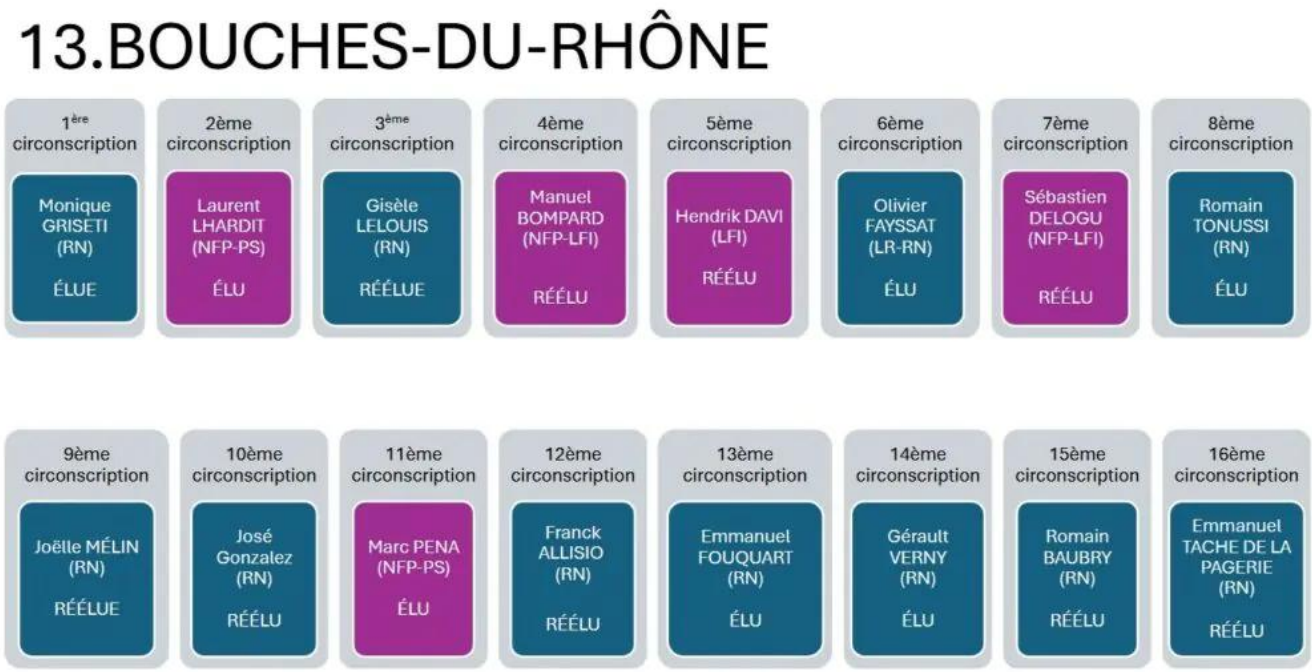
Crédit : Le Trombinoscope

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



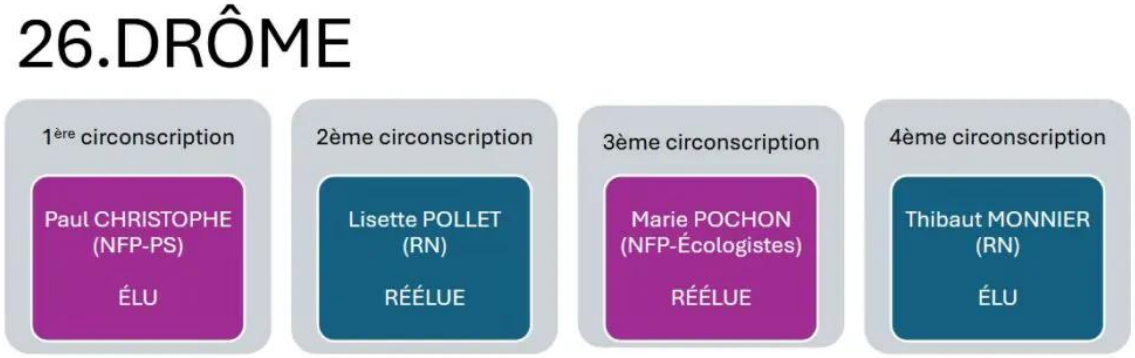
Crédit : Le Trombinoscope



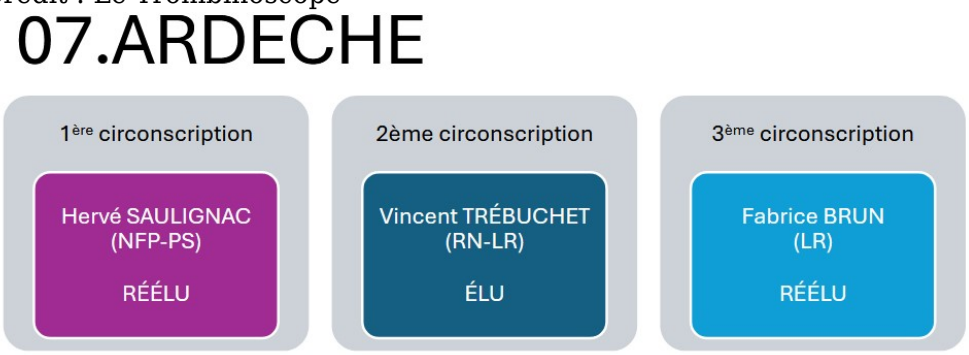
Crédit : Le Trombinoscope

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

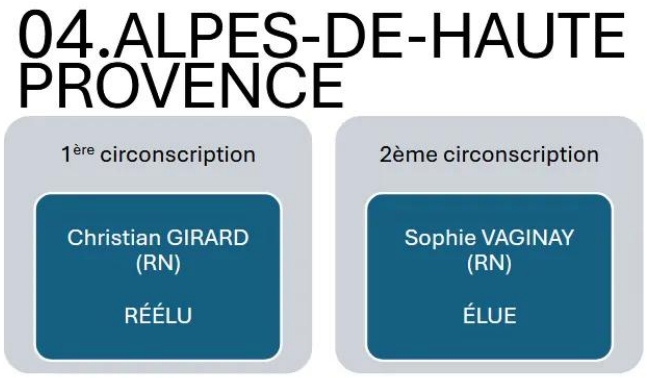
Ecrit par le 23 novembre 2026



Crédit : Le Trombinoscope



Crédit : Le Trombinoscope



Crédit : Le Trombinoscope

L’extrême droite gagne du terrain en Europe

Le Rassemblement national n’est arrivé qu’en troisième position à l’Assemblée nationale à l’issue des élections législatives 2024, derrière le Nouveau Front populaire et la coalition présidentielle (Ensemble), mais cela ne doit pas occulter le fait que 32 % des électeurs français ayant participé au scrutin ont voté pour le parti d’extrême droite dirigé par Jordan Bardella, et que ce dernier représente le premier parti en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

nombre de voix à cette élection.

La montée de l'extrême droite semble ainsi se poursuivre en Europe, en témoigne les autres résultats de scrutins récents dans la région. La carte ci-dessous donne un tour d'horizon du score obtenu par une sélection de partis européens classés à l'extrême droite de l'échiquier politique lors de la dernière élection législative, en pourcentage des suffrages exprimés. Ces formations politiques présentent bien sûr des différences, mais peuvent être rapprochées sur le plan idéologique pour, entre autres, leur nationalisme, leur conservatisme social et leur rejet de l'immigration.

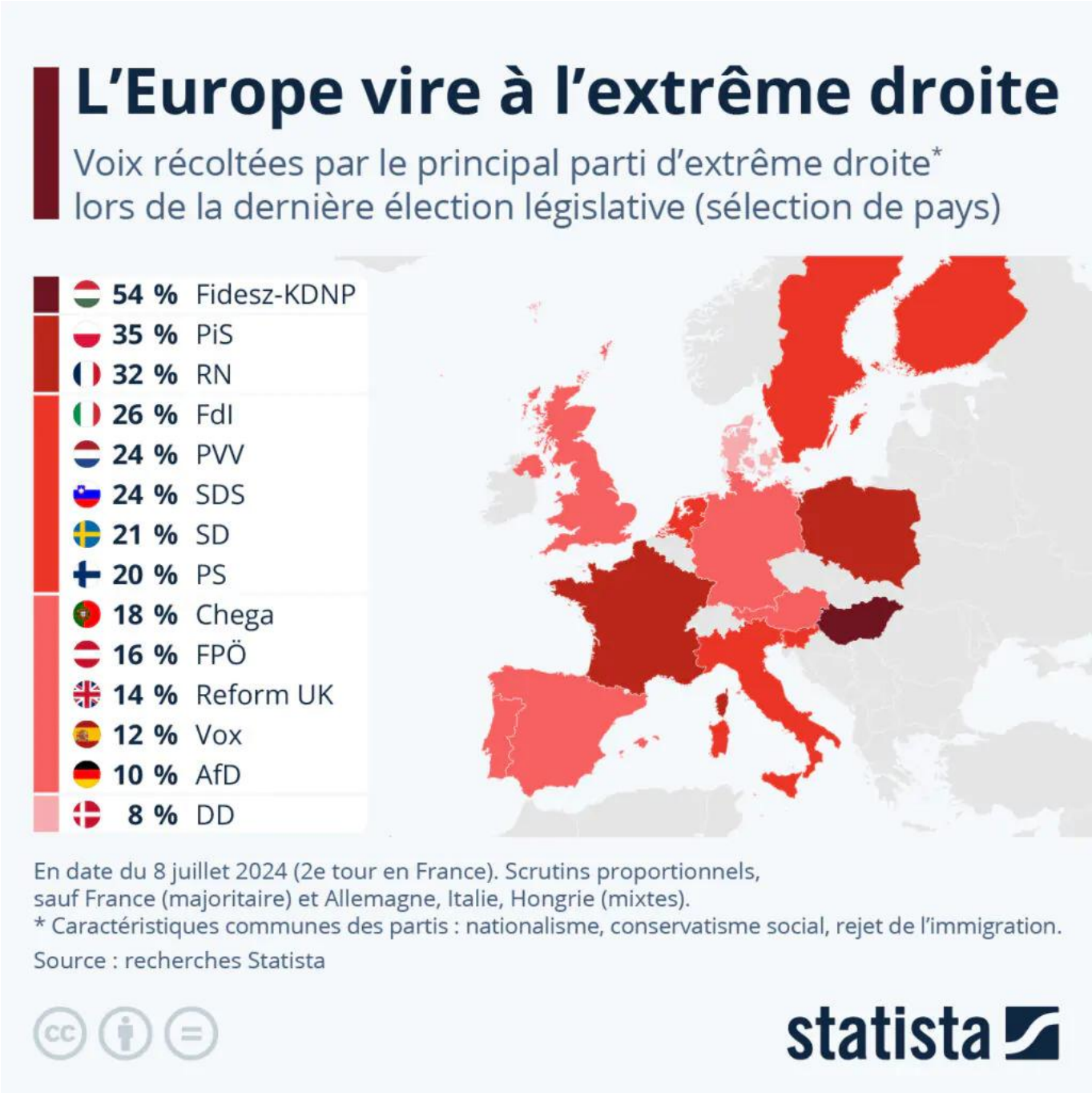
Outre-Manche, le parti Reform UK (anciennement Parti du Brexit), dirigé par Nigel Farage, a recueilli 14 % des voix lors des élections générales britanniques du 4 juillet 2024 (obtenant 4 sièges). Il s'agit de la première fois que ce parti europhobe et anti-immigration est représenté au Parlement du Royaume-Uni. En mars dernier, à l'issue des élections législatives anticipées au Portugal, le parti d'extrême droite Chega est devenue la troisième force politique du pays, en recueillant pas moins de 18 % des voix, quadruplant ainsi son nombre de députés au Parlement (de 12 à 48).

Un peu plus tôt, fin 2023, le parti d'extrême droite PVV (Parti de la Liberté), mené par Geert Wilders, est arrivé en tête des élections législatives aux Pays-Bas, obtenant 24 % des suffrages. En Pologne, la coalition centriste pro-européenne de Donald Tusk a récemment battu les nationalistes-conservateurs du PiS, qui étaient au pouvoir depuis huit ans. Mais avec 35 % des voix, le PiS restait une force politique soutenue dans le pays. En Hongrie, le Fidesz de Viktor Orbán est au pouvoir depuis plus de dix ans déjà. Il remporté une victoire écrasante aux dernières législatives de 2022 (54 % des suffrages) et forme actuellement une coalition gouvernementale avec le parti chrétien-démocrate NKDP.

Les prochaines élections législatives en Europe auront lieu le 29 septembre 2024 en Autriche, où l'extrême droite (FPÖ) avait obtenue 16 % des voix en 2019.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



De Tristan Gaudiaut pour Statistahttps://fr.statista.com/

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Top départ pour la 29e édition des Suds à Arles, la grande fête de la diversité musicale



Chaque été, pendant sept jours et six nuits, de 10h à 3h du matin, le festival accueille quelque 40 000 festivaliers, avec plus de 80 concerts.

À la tête d'une équipe de seulement cinq permanents, le directeur Stéphane Krasniewski a concocté un festival généreux pour nous permettre de vivre une expérience unique de fête et de partage.

Ce festival se veut une ouverture sur le monde et sur des musiques qui puisent leur inspiration dans un patrimoine, dans une région dont les artistes ont hérité ou ont fait le choix de s'approprier. Il continue depuis près de trente ans de défendre toutes les esthétiques : il y aura du reggae avec Tiken Jah Fakoly, de l'électro avec Jeff Mills, du jazz Fred Pallem, mais aussi du baroque avec Mieko Miyazaki et le quatuor Yako.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Un festival qui accueille toutes les esthétiques, mais aussi tous les formats

Il dure sept jours, la journée du festivalier démarre à 10h et finit à 3h du matin. Tout se fait à pied, on est dans le centre-ville. Beaucoup d'artistes sont là pendant toute la durée du festival, car ils aiment des stages ou masterclass. C'est un festival où on prend le temps de la découverte, qui ne se limite pas aux grandes scènes du soir. Beaucoup d'événements sont gratuits.

Une journée type

Après le petit-déjeuner oriental servi dès 9h30 dans l'École du Cloître, on peut démarrer avec un premier concert gratuit à la Croisière à 11h, continuer avec un apéro découverte à 12h30 à l'espace Van Gogh qui permet autour d'un verre de présenter les différents artistes accueillis, on cédera ensuite à une sieste musicale ou à la projection d'un documentaire en lien avec la programmation musicale avant de s'acheminer vers le salon de musique. La première Scène en ville est à partir de 17h30 sur la place Voltaire. Puis viendront les moments précieux et les soirées Suds.

Les moments précieux de 19h30

Au cœur de la Cour de l'Archevêché (lundi, mardi, mercredi) ou dans l'écrin des Alyscamps (jeudi, vendredi, samedi), les Moments Précieux accueillent des artistes rares ou en formation inédite pour des concerts intimistes.

Les Soirées Suds sur la majestueuse scène du Théâtre Antique

Avec ses 2 500 places, le Théâtre Antique accueille deux concerts par soir avec des artistes de renom ou en découverte : Tiken Jah Fakoly, Rodrigo Cuevas, Jeff Mills Trio, La Muchacha pour ne citer que les têtes d'affiche.

Les Nuits Suds

À la Croisière et dans la Cour de l'Archevêché, à partir de minuit, les Nuits Suds accueillent l'avant-garde des musiques du monde sur la scène de la Cour de l'Archevêché pour faire danser les noctambules, jusqu'au bout de la nuit, des étoiles toujours plein les yeux !

Les Suds à Arles. Du 8 au 14 juillet. 14 rue des Arènes. Arles. 04 90 96 06 27.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Baux-de-Provence : 2e édition du festival Les Baux pianos



Le festival Les Baux pianos aura lieu à la fin du mois de juin. Au programme, trois soirées consécutives sur l'esplanade du château des Baux-de-Provence. Les vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 juin, à partir de 19h30, vous pourrez assister à un spectacle de musiciens provenant du monde entier, tout en profitant du patrimoine et du paysage autour.

Pour la deuxième édition de ce festival, organisé par André Manoukian, célèbre auteur-compositeur-pianiste français, il présentera samedi soir en avant-première son prochain album. En cas de pluie, le festival se déroulera aux Carrières de Lumières au lieu de l'esplanade du château des Baux-de-Provence.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Concernant les tarifs de ce festival :

- 35 euros par soirée
- 60 euros pass 2 jours
- 90 euros pass 3 jours
- Tarif groupe (à partir de 8 personnes) : 30 euros par soirée

Pour plus d'informations et pour accéder à la billetterie, cliquez ici.

Programmation

Le vendredi 28 juin : Nesrine + Sophye Soliveau
• Nesrine – 19h30 : chanteuse, violoncelliste et compositrice.
• Sophye Soliveau – 21h : Sophye Soliveau est chanteuse, harpiste et cheffe de chœur.

Le samedi 29 juin : Mandy Lerouge + André Manoukian Project & Arpi Alto
• Mandy Lerouge – 19h30 : chanteuse, actrice, productrice, elle propose des musiques actuelles de tradition argentine.
• André Manoukian Project & Arpi Alto – 21h : présentation de son nouvel album en avant-première.

Le dimanche 30 juin : Paul Barreyre + André Manoukian & Jean-François Zygel
• Paul Barreyre – 19h30 : guitariste et chanteur, il propose des musiques orientales, classiques et jazz. Paul Barreyre chante aussi les chants de son second pays de coeur : la Grèce.
• André Manoukian & Jean-François Zygel – 21h30 : duo des deux musiciens

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Sarah Ripert

Baux-de-Provence : le Domaine de Manville

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

propose une soirée végétale



Le lundi 10 juin, le restaurant étoilé L'Aupiho du Domaine de Manville, situé aux Baux-de-Provence, proposera un menu gastronomique à quatre mains 100% végétal, préparé par les chefs Lieven Van Aken et Loic Villemin.

Cette soirée gastronomique promet une expérience sensorielle unique, où chaque plat est une œuvre d'art savamment élaborée pour éveiller les papilles et émerveiller les convives. Cet événement s'adresse aux végétariens, mais également à ceux qui sont curieux de découvrir de nouvelles saveurs qui mêleront la tradition provençale et l'innovation culinaire contemporaine.

Le menu est au prix de 225€ par personne. Il est d'ores et déjà possible de réserver sa table en ligne ou par téléphone au 04 90 54 40 20.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Lundi 10 juin. 20h30. 225€. L'Aupiho. Domaine de Manville. Baux-de-Provence.

La recette de tataki de thon du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rôti puis mariné en tataki, avec mousseux au foie gras de canard et légumes croquants, chutney de figues et balsamique.

Ingrédients pour 8 personnes :
– 500 gr de longe de thon
– 8 petites tranches de pain campagne très fines
– 4 radis
– 4 minis carottes
– 2 oignons botte
– 2 figues fraiches
– 0.160 kg de chutney de figues
– Huile d'olive de la Vallée des Baux
– Herbes mélangées
– Vinaigre Balsamique

– 0.2 kg de foie gras terrine
– 0.2 kg de crème liquide bouillante
– 3 feuilles de gélatine réhydratée
– 0.3 kg de crème fouettée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Entre deux plaques et deux feuilles de papier huilées à l'huile d'olive, disposer 8 tranches fine de pain de campagne puis les cuire a 160°c 10 min, puis les laisser refroidir.
Tailler le thon en tranches épaisses puis le mariner avant de le rôtir rapidement des quatres cotés. Mettre au frais et retailler une fois qu'il sera froid.

Pour le mousseux au foie gras, mixer le foie gras avec la gélatine et la crème bouillante, laisser refroidir jusqu'à 40°c puis ajouter la crème fouettée, assaisonner et conserver au frais minimum 6 heures.

Éplucher et tailler les différents petits légumes en les conservant dans de l'eau glacée.

Sur une assiette, disposer en écaille les tranches de thon au préalablement badigeonné de balsamique et huile d'olive.
Déposer une tranche de pain croustillante sous une quenelle de mousseux foie gras.
Dresser les différents légumes croquants sur le dessus, arroser au dernier moment de balsamique, fleur de sel et huile d'olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La recette de dorade en aïoli du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dorade royale en aïoli.

Pour 4 personnes :

– 1kg dorade

– 100g huile de tournesol
– 70g pommes de terre
– 50g fumet de daurade
– 25g ail

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 10g jus de citron
– 5g sel fin

– 8 pc œufs de caille
– 10 cl vinaigre blanc

– 4 pc carottes fanes
– 1/2 pc céleri boule
– 1/4 pc céleri branche
– 1 pc radis blue meat
– 1 pc radis green meat
– 8pc radis rose
– 2 pc panais

– 2 pc carotte rouge
– 1/2 pc choux fleur violet
– 1/2 pc choux romanesco
– 1 L bouillon de légumes

– 2 pc pomme de terre
– 1/4 bq persil plat

– 1/2 pc potimarron
– 2pc carmine
– 2 pc endive
– 100g feuilles de moutarde
– 1/2 pc rougette

– 20 cl huile d'olive des Baux
– 20 g beurre doux

– 1L bouillon de crustacés clarifié

Lever la daurade en filet, parer et désarêter. Rincer les arêtes et réaliser un fumet de poisson. Tailler les deux filets en 4 morceaux. Réserver au frais.

Pour l'aïoli : cuire les pommes de terre épluchées dans le fumet de daurade jusqu'à absorption quasi complète du liquide. Mixer au robot (type Thermomix) avec l'ail pelé et dégermé, le jus de citron, le sel et l'huile jusqu'à épaississement. Réserver au frais.

Éplucher et tailler les légumes en jolis morceaux. Cuire selon les légumes à l'eau salée ou à court mouillement au bouillon de légumes. Garder quelques légumes pour faire des copeaux crus assaisonnés d'huile d'olive et fleur de sel ainsi que les feuilles des différentes salades.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Pocher les œufs de caille, cuisson mollet : 3 minutes dans une eau frémissante vinaigrée.

Réaliser des chips de pommes de terre avec insert feuille de persil : Tailler des tranches de pommes de terre très fines, les doubler l'une sur l'autre avec une pluche de persil entre les deux. Lustrer au beurre clarifié et cuire entre deux plaques pendant 30 minutes à 145°c.

Colorer les filets de daurade dans une poêle à l'unilatéral. Laisser monter la cuisson au 3/4 du filet, retourner 15 secondes et dresser dans l'assiette. Réchauffer les légumes dans un glaçage : bouillon de légumes, beurre et huile d'olive. Finir les assiettes avec les copeaux crus et l'aïoli. Verser le bouillon de favouilles chaud sur l'aïoli et déguster.



DR