Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

La recette ‘entre la pizza et la pissaladière’ 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 « entre la pizza et la pissaladière… »

Pâte à pizza :
– 1kg de farine type 45
– 20gr de sel
– 30gr de levure
– 300gr d’eau
– 120gr huile d’olive
– 120gr blanc d’œufs
– Herbes (basilic, sarriette, romarin, thym)

Pétrissage : dans la cuve mettre l’ensemble des ingrédients sauf les herbes, fraisage à vitesse 1 pendant 2-3 minutes puis à vitesse 2 pendant 10 minutes jusqu’à l’obtention d’une pâte bien lisse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

Façonnage : au laminoir abaisser la pâte 1 mm puis détailler en rond avec un emporte pièce de taille 120 mm
Cuisson : disposer les herbes lavées au préalable sur la pâte puis cuire dans une machine à panini chauffer à 160°C pendant une vingtaine de secondes.

Pain de mie imbibé au jus d'oignon :
– Jus d'oignon
– 10 pieces oignon doux
– 3.5litres d'eau
– 4 tranches de pain de mie à 4 mm d'épaisseur

Faire suer les oignons avec une légère coloration, mouiller avec l'eau, cuire à feu doux 2h puis passer au chinois fin. Faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus.
Couper le pain de mis avec un emporte-pièces de 80 mm.

Compotée d'oignon :
– 6 gros oignons blancs
– 15 g de beurre
– 3 cl de vinaigre balsamique vieux
– 30 cl d'eau
– Sel
– Poivre

Couper les oignons en deux, puis les émincer finement.
Mettre le beurre à fondre à feu doux dans une grande casserole. Y mettre les oignons et les faire suer. Saler et poivrer, mélanger et cuire jusqu'à une légère coloration.
Ajouter ensuite l'eau. Laisser cuire encore en mélangeant de temps en temps jusqu'à avoir une compote bien fondante.
Finir avec le vinaigre et un peu de jus d'oignon.

Dressage :
– Fleur de capucine 4 pièces
– Fleur de tomate 8 pièces
– Fleur de bourrache 8 pièces
– Noyaux d'olives déshydratés 20 pièces
– Huile d'olive fruité noir PM
– Vieux vinaigre balsamique PM
– Fleur de sel et poivre PM

Dans une assiette mettre la compotée d'oignon à l'aide d'un cercle de 90 mm puis ajouter le pain de mie imbibé par dessus puis la pâte à pizza au préalable assaisonnée avec l'huile d'olive, les noyaux d'olives, le vieux vinaigre, la fleur de sel, le poivre et les fleurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 7 septembre 2025

DR

La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Matthieu Hervé

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 le 7 septembre 2025

Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de Saint jacques avec déclinaison de choux fleur et agrumes.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 12 Saint jacques
– 1 chou fleur de chaque couleur
– 1 oignon
– 2 citron vert
– ½ L de lait
– 1 orange
– 1 citron jaune
– ½ L de crème
– 1 citron caviar
– 20gr de pignons de pin
– Fleurs pour décoration
– 1 botte de ciboulette

Déroulé :
Ouvrir et nettoyer les Saint-Jacques, les rouler dans le gros sel et les laisser au frais pendant 30 minutes. Rincer et tailler très finement comme pour un carpaccio.
Tailler très finement les différents choux pour faire la vierge. Mélanger ceux-ci avec un peu d'huile

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

d'olive, le jus d'un citron vert et d'une orange, les pignons de pins torréfies, un peu de ciboulette, sel et poivre. Ajouter des segments de citrons vert ainsi que d'orange en petits dés. La sauce vierge est prête.
Pour la purée de choux fleur, faire suer sans coloration 1 oignon blanc taillé finement, ajouter les parures de choux fleur blanc et ajouter le lait et la crème. Cuire environ 30 minutes et mixer. Refroidir.

Dressage :
Dans une assiette creuse, mettre un peu de purée de choux fleur dans le fond et disposer la rose de Saint-Jacques dessus. Ajouter la vierge acidulée dessus en guise d'assaisonnement.
Décorer avec quelques fleurs et le citron caviar.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

La recette de langoustine 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 langoustine juste saisie, avec racines de Mallemort parfumées au thym et réduction de jus de têtes.

Ingrédients (4 personnes) :
– 4 pièces de grosses langoustines
– 1 garniture aromatique (carotte, oignons, fenouil, céleri, ail)
– 20 g de concentrée de tomate
– 30 g de beurre
– 10 cl de cognac
– 20 cl de vin blanc
– Farine
– 0.5 l de crème
– 1 kg de carottes
– 1/4 botte de thym

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

– Huile d’olive
– 12 pièces de carottes fanes multicolores
– 4 pc de panais fanes
– 160 g d’eau
– 60 g d’huile neutre
– 20 g de farine
– Purée d’ail noir

Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau avec la queue. Inciser sur le dos et enlever le boyau. Conserver les queues de langoustines au frais.
Réaliser une bisque de langoustines avec les pinces et les carapaces : Suer les carcasses, ajouter la garniture aromatique, décoller les sucs en ajoutant le beurre moussant, ajouter le concentré de tomate, singer légèrement, déglacer cognac puis vin blanc, mouiller à hauteur et cuire 30 minutes à frémissement en écumant. Passer le tout, réduire la moitié à glace et refroidir. Réduire l’autre partie de moitié et crémer. Réduire encore de moitié, rectifier l’assaisonnement et émulsionner.
Réaliser une purée de carotte au thym bien lisse en suant les carottes émincées et en les cuisant avec le thym à court mouillement. Lisser si besoin en mixant avec un peu d’huile d’olive.
Éplucher les légumes fanes. Tailler en un de chaque en fines lamelles à l’aide d’une mandoline. Cuire les autres au sautoir à court mouillement.
Réaliser les tuiles dentelles à la poêle.
Saisir rapidement les langoustines huilées et assaisonnées en les plaçant 2 minutes sous la salamandre (ou grill du four).

Dressage :
Disposer la réduction de bisque en fond d’assiette, poser la langoustine dessus. Masquer l’ouverture sur le dos de la langoustine avec la purée de carotte et les sommités de thym. Dresser les légumes fanes, copeaux et tuiles autour de la langoustine. Finir avec la sauce émulsionnée.

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 le 7 septembre 2025

DR

La recette de joue de cochon du chef Xavier Mathieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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 le 7 septembre 2025

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 joue de cochon longuement braisée avec réduction de tête à la poitrine, polenta crèmeuse à la sauge de la balizone, tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles.

Joue de cochon :
– 1kg de joue de cochon
– 6 carottes
– 4 oignons
– 2l de vin blanc
– 4 gousses d'ail
– 10 baies de genièvre et de poivre
– 2 feuilles de laurier

Nettoyer les joues de cochon puis les mettre à mariner avec tous les autres ingrédients pendants environ 24h.
Le lendemain les égoutter puis les marquer à feux vif avant de les remettre dans leur marinade avec 1/3 de jus de veaux. À cuire au four dans un bac gastro avec couvercle pendant environ 1h30 à 160°C et les laisser reposer une heure de plus dans leur jus avant de les refroidir pour les conditionner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 7 septembre 2025

Sauce de tête :
– Bacon
– Tomates cerises
– Sauce Worcester
– Bisque
– Jus de volaille

Colorr le bacon. Déglacer avec les tomates et le sauce Worcester et réduire à glace.
Mouiller à la bisque et jus de volaille et laisser réduire. Puis mixer et filtrer la sauce.

Polenta :
– 200gr d'eau
– 30gr de crème
– 80gr de polenta
– 3 tranches de bacon
– Jus de volaille
– Eau
– Crème infusée à la sauge

Mélanger l'eau, la crème et la polenta, puis cuire dans un gastro avec couvercle au four à 200°C pendant 20 minutes.
Ajouter le bacon puis cuire encore 10 minutes. Mixer au Thermomix. Émulsionner au jus de volaille et à la crème infusée.

Pickles :
– 1l de vin blanc
– 1l de vinaigre de riz
– 30gr de sucre

Mettre en pickles des girolles et des haricots vert entier.

Finition :
Tomates cerises mondées coupées en deux et sautées au tabasco.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 7 septembre 2025

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

La recette de pintade du chef Vincenzo Regine

Vincenzo Regine est le chef du Domaine des Andéols, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pintade fermière de la maison Forte rôtie avec réduction d'abricots au Mizkan, caviar d'aubergines brûlées du potager et oignons confits.

Recette pour 4 personnes :
– 2 suprêmes de pintades fermières
– 2 oignons blancs de taille moyenne

Couper le manchon du suprême, puis rouler le blanc de pintade avec la peau dans du film. Mettre sous vide avec une noisette de beurre. Cuire au four vapeur à 66°C avec une température à cœur de 64°C. Couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur. Récupérer le cœur d'oignon, tailler le dos pour que l'oignon soit plat. Mettre sous vide et cuire à vapeur 95°C pendant 30 minutes avec thym, romarin et une noisette de beurre.

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 le 7 septembre 2025

Réduction d'abricots au mizkan :
– 300 gr d'abricots
– 50 gr de sirop d'érable
– 25 gr de vinaigre de cidre
– 120 gr de mizkan
– 10 gr de sel

Rôtir les abricots au four à 220°C pendant 1 heure mixer jusqu'à que ce soit lisse, réduire le sirop d'érable en casserole ajouter les vinaigres et laisser réduire à glace, ajouter les abricots rôtis, mixer et laisser cuire 30 minutes, puis mixer et passer au chinois étamine.

Siphon d'oignons confits :
– 50 gr d'oignons émincés
– 10 gr de miel
– 10 gr de beurre
– 30 gr de crème

Confire les oignons émincés avec le miel et le beurre jusqu'à que la coloration soit caramélisée, mixer le tout au Thermomix, bien lisser et incorporer la crème. Mixer à nouveau, saler et mettre en siphon, gazer 2 fois et garder à une température de 50°C.

Caviar d'aubergines brûlées :
– 2 kg d'aubergines
– 40 gr de beurre
– 20 gr de sel

Griller les aubergines et les laisser 30 minutes de chaque côté, récupérer uniquement le cœur de l'aubergine et mixer les avec le beurre et le sel.

Purée d'épinards :
– 300 gr d'épinards frais
– 30 gr de beurre
– 10 gr de sel

Cuire les épinards dans une eau bouillante salée pendant 1 minute à peine, mixer directement avec le beurre salé si besoin, mettre en pipette, servir tiède.

Dressage :
Snacker la peau du blanc de pintade dans une poêle très chaude avec un filet d'huile et du beurre, arroser jusqu'a quand soit bien colorée. Faire reposer et tailler dans le sens de la longueur.
Glacer au beurre le cœur d'oignon confit et disposer dans l'assiette avec le blanc de pintade.
Faire une quenelle de caviar chauffé précédemment et placer dans l'assiette avec la réduction d'abricots et une pointe de purée d'épinards.
Terminer avec le siphon d'oignons et verser le fond de volaille directement à table.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

La recette du burger ‘Nemausus’ du chef Joannes Richard

Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère ‘Les Burgers de Jo’ avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette du Nemausus, un burger avec de la viande hachée, des pickles de salicorne ou encore de la tomme d’Arles.

Ingrédients :
– 4 buns classiques parfumés aux herbes de la garrigue
– 480 g de viande de bœuf hachée à 20 % de MG (120 g par steak)
– Beurre clarifié (si vous en avez) ou à défaut du beurre doux
– Sel et poivre
– Sauce barbecue de tomates anciennes fumées au foin de Crau
– 150 g de pousses d’épinard
– 120 g de pickles de salicorne
– 160 g de tomme d’Arles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

– 4 pièces noires de taureau
– 80 g d'oignons doux frits

Sauce barbecue :
– 650 g de tomates anciennes
– 200 g de foin de Crau AOP
– 50 g d'oignons doux des Cévennes
– 10 g d'ail fumé frais
– 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
– 1 cuil. à café de paprika fumé
– 50 ml de vin blanc moelleux
– 50 g de cassonade
– 50 g de sirop d'érable
– 1 cuil. à café de piment des Cévennes en poudre
– Sel et poivre

Allumer le barbecue avec du bois (ou du charbon, si vous n'avez que ça).
Couper les tomates en quatre et les épépiner, puis en peser 500 g.
Disposer les tomates sur la grille du barbecue et ajouter le foin sur la partie incandescente de la braise. Une fois que le foin a pris feu, refermer immédiatement le couvercle pour réaliser le fumage des tomates. Patienter environ 5 minutes puis retirer les tomates du barbecue.
Tailler les oignons et l'ail en brunoise. Faire revenir le tout dans l'huile jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Ajouter le paprika et faire torréfier le tout.
Déglacer avec le vin. Ajouter les tomates fumées et laisser réduire 15 minutes environ à feu moyen.
Ajouter la cassonade, le sirop d'érable et le piment. Assaisonner et laisser réduire à nouveau 15 minutes à feu moyen.
Mixer le tout au blender pour obtenir un mélange homogène. Passer au chinois étamine pour obtenir la texture du ketchup. Si la texture est encore trop liquide, faire réduire à nouveau. Une fois la bonne texture obtenue, laisser refroidir avant de mettre en bocal.

Pickles de salicorne à la camarguaise :
– 250 g de salicornes
– 75 g de cassonade
– 75 ml de vinaigre de vin blanc italien (Bianco®)
– ¾ morceau d'écorce de citron jaune bio
– 1 feuille de citronnier bio
– 1 feuille de laurier
– ¼ branche de romarin
– ¼ branche de thym
– ¼ cuil. à soupe de grains de poivre noir

Rincer et égoutter les salicornes avant de les mettre dans un bocal.
Placer la cassonade, le vinaigre, les écorces de citron, les feuilles de citronnier, le laurier, le romarin, le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 7 septembre 2025

thym et le poivre dans une casserole avec 100 ml d'eau.
Porter à ébullition en mélangeant pour que la cassonade ne colle pas au fond.
Une fois qu'il a bouilli, laisser refroidir le mélange avant de le verser sur les salicornes et de laisser infuser. Il ne faut surtout pas le verser à chaud sur les salicornes, car cela va les cuire et leur faire perdre leur texture croquante.
Ces pickles doivent être consommés dans les 2 jours maximum, après quoi les salicornes perdront de toute manière leur croquant.

Le burger :
Préchauffer la plancha ou la poêle à 260 °C (aux ¾ de la puissance pour une plaque à induction ou vitrocéramique).
Toaster les 2 moitiés des 4 buns avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.
Faire cuire la viande hachée avec un peu de beurre clarifié. Assaisonner avec le rub pour la viande hachée.
Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce barbecue sur les 2 moitiés de chaque bun.
Déposer des pousses d'épinard et 1 belle poignée de pickles de salicorne (30 g) sur le bun du haut.
Au bout d'environ 2 minutes et demie de cuisson, retourner le steak, assaisonner de nouveau et déposer 2 tranches de tomme d'Arles (40 g) et la pièce noire de taureau dessus. Clocher à l'aide d'un couvercle ou d'un cul de poule.
Au bout de 2 minutes, enlever la cloche puis écraser un peu le steak à l'aide de la spatule pour évacuer l'excédent d'eau.
Déposer le steak sur le bun du bas. Ajouter 1 belle pincée d'oignons frits (20 g) par-dessus.
Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 7 septembre 2025

DR

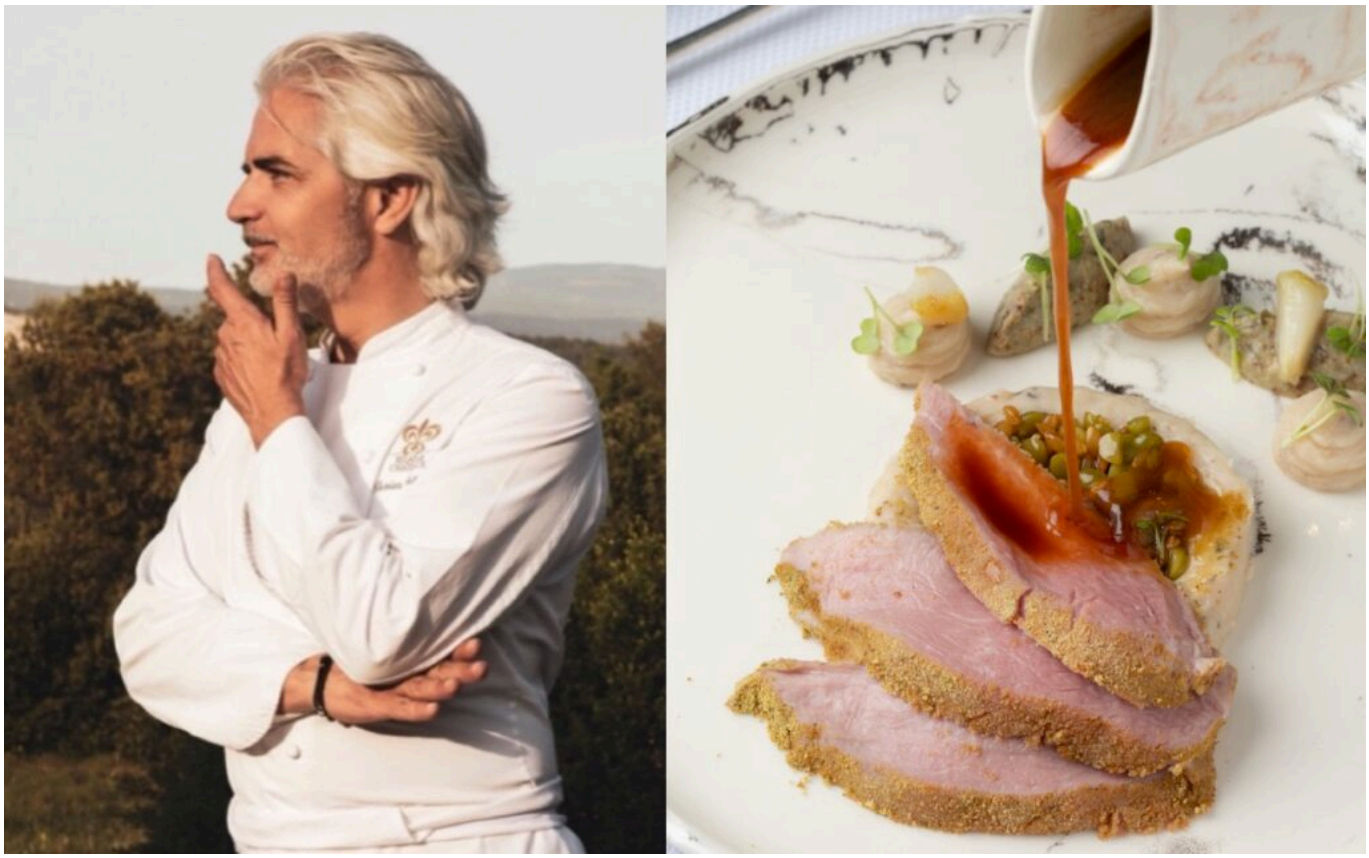
La recette de gigot d’agneau du chef Xavier

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 le 7 septembre 2025

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 gigot d'agneau cuit dans son sable aux flageolets.

Éléments principaux :
– Gigot daggneau

Avant de commencer à désosser le gigot, enlever la souri et la garder pour une autre préparation. Désosser la partie de la cuisse en laissant tous les muscles unis.
Autre possibilité : demander à son boucher de préparer un gigot sans l'os roulé façon rôti.
Faire colorer le morceau dans une cocotte à l'ancienne (piquer d'ail & assaisonné).

Sable vert :
– Pois chiches
– Persil

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

– Basilic
– Ail
– Sel

Mixer les pois chiches jusqu'à obtenir une poudre puis ajouter le persil, le basilic et l'ail pour obtenir une poudre de pois chiches bien verte et
bien parfumée.
Assaisonner avec du sel et passer au tamis.
Garder dans une boite bien fermée.

Jus d'agneau :
– Os d'agneau 5kg
– 3 oignons
– 8 carottes
– 6 branches de celeri
– 2 poireaux

Colorer à l'huile les os d'agneau et déglacer avec des glacons. Répéter cette opération 3 fois.
Ajouter la garniture aromatique et faire suer. Couvrir avec eau et glaçons et laisser réduire. Faire deux remouillages puis passer au chinois et faire réduire.
Monter le jus au beurre et assaisonner légèrement si nécessaire.
Garder au chaud.

Coco blanc au jus d'agneau :
– 500gr de coco blanc
– Ail haché
– Échalote hachée
– 150gr jus d'agneau
– Beurre
– 125gr d'eau

Tremper les cocos blancs la veille. Le lendemain, les cuir dans la cocotte minute avec l'eau, le jus d'agneau, l'ail haché et l'échalote ciselée, pendant 12mn (9 minutes pour les haricots coco frais). Une fois cuits, les stocker au frigo.
Avant de servir, les chauffer et les lier au beurre.

Purée de haricot coco :
– Haricots coco
– Huile d'olive
– Court-bouillon de légumes

Tremper les haricots coco la veille. Le lendemain les cuir dans un court-bouillon de légumes. Quand ils sont bien cuits les égoutter et les mixer tout de suite.
Monter la purée à l'huile d'olive puis la passer au tamis, ajouter du court-bouillon (si nécessaire) pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

obtenir la texture souhaité puis rectifier l'assaisonnement. Garder dans une poche à douille.

Moutarde aux câpres :
– 200gr câpres au vinaigre
– 200gr purée haricots coco
– 100gr moutarde à l'ancienne
– 4 gousses ail rôti
– 30gr huile d'olive

Laver les câpres sous l'eau froide puis les presser pour enlever tout le liquide.
Mixer tous les ingrédients.

Éléments complémentaires :
– Fleurs de thym
– Ail rôti

Sur un petit plateau avec du papier absorbant légèrement mouillé, préparer des petites branches de thym en fleur.
Couper l'extrémité haute d'une tête d'ail et la piquer avec des branches de thym. Assaisonner avec de l'huile d'olive et la cuir, sur un lit de gros sel, au four à 155/160C° pendant 25/30mn. Une fois cuit enlever les gousses de leur peau. Garder au frais.

Finition :
Faire chauffer le four entre 170 et 180C° et enfourner le gigot en cocotte pendant 35 à 40min. Chauffer les garnitures et lier les flageolets au beurre.
Avant de servir, ouvrir le gigot et le repasser à la poêle pour le faire bien caraméliser. Le poser dans une cocotte bien chaude sur un lit de sable vert et le recouvrir avec le même sable, le passer sous la salamandre pour le faire crouter.
Sur une assiette plate, dresser la garniture : à l'aide d'un emporte-pièce pocher la purée en cercle au centre de laquelle poser joliment les cocos blancs ainsi que trois point de moutarde et une gousse d'ail rôti. Décorer avec quelques fleurs de thym.
Quand le sable a bien crouté, servir la cocotte fermée avec son couvercle, l'assiette avec la garniture, un ramequin avec la moutarde aux câpres et un saucier avec le jus d'agneau.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 7 septembre 2025

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

La recette de crémeux de haricots coco 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 crémeux de haricots coco à la poutargue et noix de Grenoble.

Ingrédients (8 pers.) :
– 500 g de coco sec
– 1 oignon
– 1 carotte
– 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin)
– Gros sel
– 1 échalote
– 100 g de cerneaux de noix de Grenoble
– 10 cl de vinaigre de vin rouge
– 20 cl d'huile de noix
– 50 g de poutargue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

La veille, tremper les cocos dans un grand volume d'eau froide.
Égoutter les cocos et les mettre à cuire dans une grande casserole avec 3 fois son volume en eau froide. Ajouter le bouquet garni, oignon et carotte épluchés. Faire bouillir une fois, écumer et cuire à frémissement environ 25 à 30 minutes. Saler avec une poignée de gros sel en fin de cuisson.
Une fois cuits, garder la moitié des cocos dans un peu de bouillon de cuisson et faire refroidir. Mixer le reste avec le bouillon nécessaire pour avoir une texture onctueuse. Ajouter 5 cl de vinaigre de vin rouge et 10 cl d'huile de noix. Rectifier l'assaisonnement en sel. Refroidir la purée de cocos avec un film au contact. Égoutter les cocos refroidis et assaisonner avec le reste du vinaigre de vin rouge, l'huile de noix, les cerneaux de noix hachés, l'échalote ciselée et une râpée de la moitié de la poutargue.
Faire des tranches fines avec le reste de poutargue.

Dans un bol, verser le crémeux de cocos. Disposer la salade de cocos en son milieu, ajouter les tranches de poutargue et verser un filet d'huile de noix.

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

La recette de macaron à la betterave et au poisson du chef Matthieu Hervé

Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de macaron à la betterave, rillette de loup de mer et calamansi.

Macaron :
– 125gr de jus de betterave
– 80gr eau
– 10gr de balsamique noir
– 20gr de vin jaune réduit
– 25gr de sucre glace
– 35gr d'albumine
– 2gr de sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

Rillette de loup de mer :
– 1 filet de loup de mer
– 50gr de vinaigre de calamansi
– 2 échalotes
– 1 botte de ciboulette
– Sel
– Poivre

Déroulé :
La veille, réaliser les macarons, mélanger tous les ingrédients dans un batteur et monter comme une chantilly. Mettre dans une poche à douille et pocher en forme de dôme d'environ 3 cm de diamètre. Laisser sécher toute la nuit.
Faire revenir les échalotes, ajouter le poisson coupé en petits morceaux. Ajouter un peu de vin blanc et laisser cuire. Laisser refroidir, mixer et ajouter un peu de vinaigre, de l'huile d'olive et la ciboulette.

Dressage :
Creuser les macarons à l'aide d'une cuillère, réaliser une boule de rillette que l'on met à l'intérieur, un point de gel calamansi sur le dessus et un peu de poudre de betterave que l'on aura fait avec les parures.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 7 septembre 2025

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 !