Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

La recette de tarte au chocolat 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 tarte au chocolat Tuma Yellow 70% de la maison Xoco avec glace au curry noir.

Recette pour 4 personnes :
Sablé breton :
– 40 gr de jaune d'œuf
– 60 gr de sucre
– 60 gr de beurre
– 10 gr de curry noir
– 150 gr de farine

Au batteur avec la feuille, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et le beurre pommade jusqu'à que ça monte comme un appareil à bombe. Ajouter la farine et le curry noir. Mélanger jusqu'à que la pâte soit

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

homogène, étaler finement dans un moule carré et cuire à 160°C pendant 20 minutes.

Ganache chocolat tuma yellow 70% :
– 150 gr de chocolat tuma yellow
– 125 gr de crème 35%
– 125 gr de lait

Chauffer le lait et la crème ensemble puis verser sur chocolat Tuma Yellow en trois fois puis mettre sur le biscuit breton et réserver au frais.

Crumble curry noir sarrasin torréfié :
– 70 gr de farine
– 10 gr de curry noir
– 10 gr de sarrasin torréfié
– 10 gr de grué de cacao
– 50 gr de sucre
– 50 gr de beurre pommade

Mélangé tous les ingrédients au batteur et mettre sur une plaque à pâtisserie, bien éparpiller, cuire à 180°C pendant 7 minutes.

Glace curry noir :
– 60 gr de jaune d'œuf
– 100 gr de sucre
– 300 gr de lait
– 2 gr de stabilisateur
– 10 gr de curry noir

Chauffer le lait, blanchir les jaunes et le sucre et le stabilisateur en attendant, ajouter le lait sur le mélange et remettre à cuir jusqu'à 82° C en vannant, ajouter le curry noir et laisser infuser une heure. Passer au chinois étamine et placer dans un bol à pacojet. Laisser congeler avant de le turbiner.

Montage :
Couper la tarte en triangle, puis parsemer le crumble sur toute sa longeur. Turbiner la glace et disposer une quenelle sur le côté, puis ajouter des fleurs en décoration.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

DR

La recette de pigeon cuit sur coffre du chef Christophe Chiavola

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 9 septembre 2025

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 pigeon fermier cuit sur coffre à basse température et tartelettes croustillantes avec artichauts, huîtres fumées, et fumée réduit de Morilles aux têtes rouges.

Ingrédients pour 4 personnes :
– 2 pigeons fermier de 450 g 500 g
– 4 artichauts violets bio
– 4 huîtres numéro deux bio de Camargue
– 4 têtes de carabine rose
– 60 cl de fumée de morilles
– Échalote bio
– Beurre bio
– Foin AOC de la crau
– 50 g de Sarrasin bio
– 1 gousse d’ail
– 500 g d’Huile
– Une branche de Romarin
– 100 cl de vin blanc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

– 85 g de farine bio
– 14 g de semoule fine bio
– 2 jaunes d'œuf bio
– 9 g d'huile d'olive du domaine bio
– 12 g d'eau filtrée

Préparation du pigeon :
Parer le pigeon en lui coupant le cou, le bout des ailes, le vider, garder et le foie et le cœur, le brûler pour éliminer le reste des plumes bien assaisonné.
Prendre le coffre et l'assaisonner avec la fleur de sel, poivre du moulin et le faire saisir avec une noisette de beurre sur les deux suprêmes. Prendre deux sacs sous vide, les mettre individuellement de temps avec romarin et un peu d'ail ainsi qu'une grosse noisette de beurre. Les cuire à basse température à 52° pendant deux heures sous vide. Une fois la cuisson effectuée, saisir le coffre avec une noisette de beurre, de l'ail et du romarin dans une poêle et découper les suprêmes au dernier moment sur un papier absorbant.
Récupérer les deux cuisses et les mettre à confire une petite heure à 70°C dans de l'huile bio très parfumée avec ail écrasé et romarin.
Une fois la cuisson effectuée, faire une petite manucure sur la pâte. Retirer l'os de la contre cuisse et le recouvrir de sarrasin cuit et torréfié à la poêle.

Préparation de la pâte à ravioles :
Mélanger la farine, la semoule, les jaunes d'œufs dans cet ordre, ajouter l'huile d'olive et l'eau. Former une belle boule, la filmer et la mettre au frigo.
La Laisser reposer une heure puis l'étaler très finement, la tailler en fonction des moules. Pour la cuisson, prendre les moules, poser la pâte au fond sans l'agresser, les superposer et ficeler les deux moules ensemble (cela permettra d'avoir une pâte régulière, lisse et croustillante). Les tremper dans l'huile de tournesol à 170°C, les laisser cuire deux minutes, les sortir, les égoutter à l'envers et les démouler.

Préparation des artichauts :
Prendre deux artichauts et tourner avec un petit couteau d'office, bien récupérer les cœurs proprement et les mettre à tremper dans une eau citronnée. Prendre les deux autres artichauts, les cuire à l'étouffée dans une cocotte avec un peu de haut et de bas, décortiquer et gratter chaque feuille, le mélanger avec le cœur bien nettoyé sans foin, incorporer une noisette de beurre salé et poivrer. Passer au tamis pour éviter de tomber sur du foin ou des petits résidus.
Récupérer les deux artichauts tournés, les cuire façon barigoule, les égoutter. Les couper en six et les assaisonner, réserver de côté (on peut aussi garder des artichauts crus découpés en copeaux et utiliser l'huile de friture des tartelettes pour les frire, cela apportera un petit bout noisettes non négligeable).

Préparation des huîtres :
Ouvrir les quatre huîtres en les plongeant 20 secondes dans une eau bouillante, les ouvrir et les égoutter. Bien les sécher puis les disposer sur une petite grille et les disposer dans une casserole avec un peu de foin au fond, brûler le foin, laisser agir le feu deux à trois secondes puis mettre le couvercle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

(normalement un seul fumage suffirait, mais cela dépend du matériel à disposition). Les couper en trois, mettre de l'huile d'olive, du citron rapé, de la fleur de sel, et du piment d'Espelette.

Montage de la tartelette :
Mettre au fond de la purée d'artichaut généreusement aux trois quarts, poser délicatement les quartiers d'artichauts barigoule, et éventuellement les artichauts frits. Disposer les huîtres coupées en trois dessus (possible d'assaisonner avec quelques herbes et des fleurs aromatiques).

Préparation du jus concentré :
Mettre les échalotes, romarin, tête de carabineros au préalable concassées, ainsi que les foies et les cœurs du pigeon dans une casserole, et bien les faire revenir avec du beurre. Une fois que le tout est bien caramélisé, déglacer au vin blanc. Une fois le vin blanc réduit à sec, mouiller avec le fumet de morilles et laissez réduire aux trois quarts. Passer à la girafe et filtrer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement, monter au beurre (Il est possible de se servir de l'eau des huîtres pour assaisonner le jus).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 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 9 septembre 2025

La recette de burger au poulet 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 Chic Chicken.

Ingrédients (pour quatre personnes) :
– 500 ml d'huile de tournesol
– 1 petite laitue iceberg
– 100 g de comté
– 4 buns classiques
– 8 tranches de poitrine de porc confites
– Mayonnaise au citron et à la ciboulette
– 4 filets de poulet panés
– 15 g de beurre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Préparation :
Préchauffer la plancha ou la poêle à 260°C et faire chauffer l'huile à 160°C dans une casserole (si vous avez une friteuse, vous pouvez l'utiliser).

Émincer finement la salade et couper le comté en tranches.

Toaster les deux moitiés des quatre buns avec un peu de beurre, puis une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Réchauffer deux tranches de poitrine confite par burger dans une poêle en les retournant régulièrement pour qu'elles ne brûlent pas. Étaler une cuillerée à soupe de mayonnaise sur les deux moitiés de chaque bun, puis déposer de la salade émincée sur le bun du haut et en mettre aussi un peu sur le bun du bas. Plonger le poulet pané une 1 minute 30 dans la friteuse, puis l'égoutter sur du papier absorbant. Déposer une tranche de comté sur le poulet et le faire fondre à l'aide d'un chalumeau (si vous n'en avez pas, faites-la fondre très brièvement à la poêle et récupérez-la avec la spatule), ajouter par-dessus les tranches de poitrine disposées en croix, déposer le poulet pané sur le bun du bas, et poser le bun du haut sur le poulet : 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 9 septembre 2025

DR

La recette de Saint-Jacques à la truffe du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

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 Saint-Jacques piquées à la truffe noire avec salsifis rôtis au beurre de truffe et jus de barbes émulsionné.

Ingrédients (pour huit personnes) :
– 16 pc de coquilles Saint-Jacques
– 400 g oignons
– 400 g fenouil
– 400 g poireaux
– 60 g de beurre
– 2 l de vin blanc
– 4 l d'eau
– 1,5 l de crème
– 100g de beurre
– 20 pc de salsifis
– 20 cl Huile

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

– 40 g Beurre
– 100 g beurre truffé
– 40 cl fumet de st jacques
– Huile friture
– Sel

Décoquiller les Saint-Jacques, nettoyer les noix et les laisser sécher au frigo.

Récupérer les barbes, les rincer abondamment et les mettre à égoutter. Pour la sauce : suer les barbes au beurre jusqu'à légère coloration. Ajouter la garniture aromatique (oignons et fenouil et poireaux émincés), déglacer au vin blanc et mouiller 1/3 vin blanc, 2/3 eau. Porter à ébullition, écumer et cuire à frémissement pendant 30 minutes. Laisser reposer 30 minutes hors du feu et passer au chinois fin. Réduire le fumet de moitié et ajouter la crème. Réduire de nouveau de moitié, ajouter la truffe hachée et monter légèrement au beurre.

Tailler des bâtonnets de truffe de 2 cm de longueur. Inciser les noix de st jacques verticalement en leur milieu et piquer chaque noix avec un bâtonnet de truffe.

Pour la cuisson des st jacques : chauffer une poêle, colorer rapidement les noix sur chaque face avec un peu d'huile et servir rapidement.

Pour la garniture : éplucher les salsifis, en garder quatre pour les chips. Cuire les autres entiers dans un sautoir avec couvercle. Les suer à l'huile et au beurre avec une légère coloration, assaisonner, déglacer au fumet de st jacques et cuire à couvert en remouillant si nécessaire.

Une fois cuits, enlever le couvercle, ajouter le beurre de truffe et finir la coloration quelques minutes. Débarrasser et tailler en bâtonnets de 10 cm de longueur.

Tailler les deux salsifis restants en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Les frire dans une friteuse à 150°c jusqu'à coloration blonde. Débarrasser sur papier absorbant et saler.

Pour le dressage : disposer les bâtonnets de salsifis en fond d'assiette, poser les noix de st jacques dessus, poser les chips de salsifis en volume et verser la sauce moussante.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

DR

La recette de canette aux cerises du chef Xavier Mathieu

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 9 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 canette aux cerises.

Chutney cerises :
– Cerises 900gr
– Poivrons rouges 300gr
– Oignon 180gr
– Cassonade 100gr
– 2 gousses d'ail
– Vinaigre de riz 100gr
– Vinaigre balsamique 40gr

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron rouge ciselé. Faire bien suer puis ajouter les cerises, les gousses d'ail et la cassonade. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson ajouter les vinaigres. Garder au chaud.

Jus de veau :
– Os de veau 5kg
– 3 oignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

– 10 carottes
– 1/2 celeri branche
– 3 poireaux
– Vin blanc

Caraméliser au four les os de veau. Dans une marmite, faire suer toute la garniture aromatique. Une fois bien rôtis, débarrasser les os dans la marmite avec la garniture. Dégraisser la plaque et la déglacer au vin blanc pour récupérer les sucres de la viande. Les débarrasser dans la même marmite. Allumer le feu à fond et déglacer au vin blanc. Couvrir tous les éléments avec des glaçons et de l'eau froide. Laisser réduire jusqu'à obtenir un jus. Refroidir, dégraisser et garder au frigo.

Sauce aux cerises :
– Miel badiane
– Cannelle
– Vinaigre de framboises
– Jus de cerises
– Jus de veau

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane et la cannelle. Déglacer au vinaigre de framboise puis ajouter le jus de cerises et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Éléments principaux :
– Filet de canette

Parer le magret de canette et le cuire avec une branche de thym au four pendant 5mn à 180°C puis laissez reposer à température ambiante. Le remonter en température avant de servir.

Éléments complémentaires :
– Cerises avec queue

Faire glacer dans la sauce 1 minute.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

©Cook and Shoot

La recette de latte macchiato du chef Vincenzo Regine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

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 latte macchiato au café espresso avec crumble d'amaretti.

Panna cotta au lait :
– 500 ml de lait de vache
– 30 g de sucre
– 3 feuilles de gélatine

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée. Chauffer la moitié du lait avec le sucre. Lorsque le lait frémit, éteindre le feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Ajouter la deuxième moitié du lait pour tiédir le mélange, puis verser dans des verrines. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Gelée Espresso :
– 250 g de café espresso
– 10 g de sucre
– 1 g d'agar-agar

Mélanger le sucre et l'agar-agar ensemble. Chauffer le café espresso, puis ajouter les poudres au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

frémissement. Bien mélanger et laisser bouillir pendant 1 minute. Verser sur les panna cotta froides et remettre au réfrigérateur.

Crumble d'Amarettis :
– 3 blancs d'œufs
– 2 pincées de sel
– 1/2 c. à café d'extrait d'amande amère
– 1 c. à café d'extrait de vanille
– 300 g de poudre d'amande
– 200 g de sucre
– Zestes de 2 citrons

Préchauffer le four à 160°C. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Incorporer l'extrait d'amande amère et l'extrait de vanille. Ajouter la poudre d'amande, le sucre, et les zestes de citron. Étaler la pâte sur une plaque et cuire pendant 10 minutes à 160°C. Une fois refroidi, émietter pour obtenir un crumble.

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 9 septembre 2025

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

vapeur pendant 20 minutes.

Crumble de parmesan :
– 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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 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 9 septembre 2025

La recette de gambas, escargots et jus de cochon 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 gambas crus sauvages avec champignons, escargots, jambon, algues et jus de cochon minute.

Ingrédients pour 4 personnes :
– 4 gambas 10/12 gr au kilo
– 200 ml d'huile d'olive
– Quelques pincées de piment d'Espelette
– Une pincée de Fleur de sel
– 100 gr mélange d'Algues fraiches en saumure (Bretagne)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

– 2 gousses d'ail
– 2 citrons verts
– 2 cébettes
– 1 tranche de jambon ibérique très fine
– 0.200gr de parure de jambon ibérique
– 0.200gr de pied de cochon (un ou deux pièces selon la taille)
– 12 Escargots cuit de la Maison « Les escargots de la Vaunage » dans le Gard.
– 100gr de girolles
– 100gr de bolets
– 1 oignon
– 1 carotte
– 1 ½ branche de céleris
– 200 ml de Vin blanc
– 600ml de fond de veau

Le jus de cochon minute :
Faire revenir les parures de cochon ibérique avec l'oignon émincé, l'ail écrasé, les chutes de champignons, le céleri émincé et les carottes coupées en tronçons, le piment d'Espelette (surtout ne pas saler, car le jambon est déjà fort en sel) une fois la coloration effectuée. Déglacer au vin blanc jusqu'à complète évaporation, c'est-à-dire à sec. Mouiller avec 600 ml de fond de veau. Laisser cuire à peu près 20 min à feu doux, ensuite le passer à la passoire ou chinois étamine, le monter avec du beurre. Finir l'assaisonnement.

Concernant les gambas :
Après avoir décortiqué et châtré les gambas, il est important de les rincer soigneusement. Tout d'abord, découper les gambas en cinq morceaux. Les placer dans un saladier, puis ajouter les cébettes finement hachées. Incorporer une pincée de piment d'Espelette. Une petite pincée de fleur de sel. Citron vert râpé, et trois cuillères à soupe d'huile d'olive. Bien remuer. Et mettre au froid.

Les algues :
Prendre les algues et les mettre à tremper dans de l'eau fraîche pendant 20 minutes, les égoutter, bien les sécher et les faire sauter rapidement dans du beurre non clarifié, ensuite les placer dans un bac avec un papier absorbant les laisser reposer dehors.

Le jambon ibérique :
Il est primordial de découper le jambon de manière très fine et de le laisser à température ambiante pour que le gras puisse s'extraire.

Les champignons :
Gratter à l'aide d'un couteau et les brosser pour retirer la terre, les rincer rapidement et les essuyer aussitôt. Les couper en petites brunoises, les faire revenir très rapidement dans une sauteuse ou poêle avec une noisette de beurre et un peu d'ail écrasé, assaisonner avec piment d'Espelette et fleur de sel. Laisser repousser. Proposer pour qu'il dégorge.

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 9 septembre 2025

Pour finir :
Dans une poêle, faire chauffer délicatement du beurre puis déposer les champignons, avec les escargots et les algues. Bien mélanger, bien assaisonner. Puis les placer, dans une assiette creuse. Mettre les gambas au fond de l'assiette. Recouvrir avec la poêlée de champignons, algues et escargots. Déposer trois fines tranches de jambon ibérique tempérées. Et verser au dernier moment le jus ibérique bien réduit.

DR

La recette de gnocchi du chef Vincenzo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

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 gnocchi rôti avec bresaola della Valtellina IGP, robiola et infusion aux feuilles de figuier.

Pour 4 personnes :
– 200 gr de purée de pomme de terre cuite en robe des champs
– 100 gr de farine
– 10 gr de sel
– 30 gr de beurre
– 5 gr d'huile d'olive
– 15 gr de feuilles de figuier
– 150 gr d'huile de pépin de raisin
– 15 gr de robiola
– 10 gr de brésaola

Cuire les pommes de terre en robe des champs (enroulé dans le papier aluminium) à 180°c pendant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

1h15.
À part, cuire les feuilles de figuier dans l'eau bouillante pendant 5-6 minutes puis égoutter et mixer au thermomix avec l'huile de pépin de raisin. Passer l'infusion au chinois étamine et conserver dans une bouteille à huile.
Passer les pommes de terre au tamis après avoir enlevé la peau. Incorporer le beurre à la purée et ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive. Réaliser une pâte homogène puis la rouler et détailler en portion de 20 gr.
Cuire les gnocchis dans l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Puis rôtir au beurre dans une poêle.
Placer la robiola précédemment mixée au cœur de l'assiette. Déposer le gnocchi au centre et la brésaola taillée très finement. Terminer avec quelques gouttes d'huile de feuilles de figuier

DR