

Ecrit par le 27 janvier 2026

La recette de gigot d'agneau 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 gigot d'agneau cuit dans son sable aux flageolets.

Éléments principaux :

- Gigot d'agneau

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 :

Ecrit par le 27 janvier 2026

- Pois chiches
- Persil
- 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 céleri
- 2 poireaux

Colorer à l'huile les os d'agneau et déglaçer 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 cuire 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 cuire dans un court-bouillon de légumes. Quand ils

Ecrit par le 27 janvier 2026

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 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 cuire, sur un lit de gros sel, au four à 155/160°C pendant 25/30mn. Une fois cuit enlever les gousses de leur peau. Garder au frais.

Finition :

Faire chauffer le four entre 170 et 180°C 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.

Ecrit par le 27 janvier 2026



DR

Ecrit par le 27 janvier 2026

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

Ecrit par le 27 janvier 2026

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

Ecrit par le 27 janvier 2026

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

Ecrit par le 27 janvier 2026

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.

Ecrit par le 27 janvier 2026



DR

La recette de tarte au chocolat du chef

Ecrit par le 27 janvier 2026

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

Ecrit par le 27 janvier 2026

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 longueur. Turbiner la glace et disposer une quenelle sur le côté, puis ajouter des fleurs en décoration.

Ecrit par le 27 janvier 2026



DR

La recette de pigeon cuit sur coffre du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 27 janvier 2026



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

Ecrit par le 27 janvier 2026

- 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 coeurs 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

Ecrit par le 27 janvier 2026

(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 coeurs du pigeon dans une casserole, et bien les faire revenir avec du beurre. Une fois que le tout est bien caramélisé, déglaçer 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).

Ecrit par le 27 janvier 2026



DR

Ecrit par le 27 janvier 2026

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

Ecrit par le 27 janvier 2026

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 !

Ecrit par le 27 janvier 2026



DR

La recette de Saint-Jacques à la truffe du

Ecrit par le 27 janvier 2026

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

Ecrit par le 27 janvier 2026

- 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.

Ecrit par le 27 janvier 2026



DR

La recette de canette aux cerises du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 27 janvier 2026



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

Ecrit par le 27 janvier 2026

- 10 carottes
- 1/2 céleri 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 déglaçer au vin blanc pour récupérer les sucres de la viande. Les débarrasser dans la même marmite. Allumer le feu à fond et déglaçer 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. Déglaçer 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.

Ecrit par le 27 janvier 2026



© 2018 Cook and Shoot by Aline GERARD

©Cook and Shoot

La recette de latte macchiato du chef Vincenzo Regine

Ecrit par le 27 janvier 2026



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 frémira, 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

Ecrit par le 27 janvier 2026

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.

Ecrit par le 27 janvier 2026



DR