Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

La recette de baba au rhum du chef Emmanuel Leblay

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de Baba au rhum avec crème chiboust au café.

Recette pour 30 pièces environ

Babas
– 30 gr de levure boulangère
– 600 gr d'œufs
– 560 gr de farine
– 12 gr de sel
– 30 gr de sucre
– 250 gr de beurre

Mettre le beurre en pommade. Mélanger les œufs, la farine, le sel et le sucre dans le batteur. Mélanger la levure à de l'eau et l'ajouter au reste de la préparation. Incorporer le beurre pommade au fur et à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

mesure. Mouler et laisser pousser à chaleur ambiante pendant 1h. Cuire à 180°c pendant 20 minutes. Laisser refroidir 24h.

Sirop rhum
– 3/4l d'eau
– 400 gr de sucre
– 16 cl de rhum
– vanille

Mélanger l'eau, le sucre, le rhum et la vanille puis faire bouillir. Imbiber les babas des 2 cotés.

Chiboust au café
– 1/2L de lait
– 4 jaunes d'œufs
– 2 œufs
– 40 gr de sucre
– 60 gr de farine
– 250 gr de beurre
– 1/2 L de crème liquide
– 2 à 3 gouttes d'extrait de café

Faire bouillir le lait avec l'extrait café. Mélanger les œufs, les jaunes, le sucre et la farine. Incorporer le lait chaud tout en remuant. Cuire pendant 5 minutes à ébullition. Mettre l'appareil au batteur et incorporer le beurre à chaud. Réserver au froid, puis incorporer la crème liquide préalablement fouettée. Dresser.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

DR

La recette de streusel noisette du chef Michel Hulin

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

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 streusel noisette avec crémeux de marrons aux agrumes et sorbet de mandarine.

Sablé noisette

200 gr de farine
100 gr de beurre
1 gr de sel
46 gr de sucre
46 gr de sucre glace
24 gr de poudre de noisette
44 gr d'œufs

Au batteur, sabler le beurre et la farine, à la feuille. Ajouter le sel, le sucre, le sucre glace et la poudre de noisette. Puis les œufs. Étaler au rouleau et cuire à 160°C pendant 15 min.

Crémeux marrons agrumes

400 gr de crème 35%
½ zeste d'orange
½ zeste de citron
160 gr de jaune

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

80 gr de sucre
130 gr de pâte de marron
35 gr de gélatine

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffer à 60°C la crème et les zestes et infuser 20 min. Ajouter les jaunes et le sucre et cuire à 85°C. Ajouter la pâte de marron et la gélatine égouttée puis mixer. Couler en moule silicone, forme au choix. Surgeler.

Sorbet mandarine

555 gr d'eau
33 gr de sucre inverti
125 gr de sucre
100 gr de glucose atomisé
8 gr stabilisateur
1 kg de mandarine

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre inverti à 40°C. Ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur en pluie et donner un bouillon. Ajouter la purée et mixer. Passer à la sorbetière et réserver au congélateur.

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 suprême de pigeon et foie gras du chef Matthieu Hervé

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

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 suprême de pigeon des costières, foie gras du Gubernat et truffe noire.

Préparation des pigeons

2 pigeons
1 truffe d'environ 50gr
4 escalopes de foie gras
1 poire nashi

Lever les filets des pigeons et les ouvrir en deux, assaisonner et poêler les escalopes de foie gras et mettre au froid. Tailler la truffe à la mandoline et procéder au montage. Cuire sous vide à 72°c pendant 10 minutes et refroidir.

Les pickels

25 petites girolles
4 oignons grelots
300gr d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

100gr de vinaigre de riz
100gr de vinaigre balsamique blanc
100gr de sucre

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre, et aromatiser avec quelques branches de thym et aromates. Éplucher et tailler en quatre les oignons, nettoyer les girolles en grattant le pied et plonger les dans le liquide encore chaud. Réserver au froid.

La vinaigrette

1 jaune d'œuf
10gr de moutarde
10gr de vinaigre de xérès
200gr d'huile de pépin de raisin
50gr de jus de viande pas trop réduit
Truffe hachée

Au robot ou dans un cul de poule, mélanger le jaune, la moutarde et le vinaigre avec une pointe de sel, monter la vinaigrette avec l'huile, ajouter le jus de viande et la truffe hachée. Réserver au froid.

Dressage

Disposer la vinaigrette dans le fond de l'assiette, tailler le suprême de pigeon en deux de manière à voir le montage et le mettre sur la vinaigrette. Dresser les pickels autour et décorer avec quelques feuilles de frisée fine et quelques rondelles de truffe. Ajouter également des billes de poire Nashi.

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

La recette de lotte nacrée du chef Christophe Chiavola

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

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 lotte nacrée avec sa farce de langoustines, cecina et pomme de terre a la crème aux agrumes, bouille et soubressade.

La lotte nacre
2/3 kg Queue de Lottes fraiche
2 Citron vert
Sel / piment Espelette
6 tranches fine de cecina Angus

Fileter la lotte et lui retirer la peau (Et aussi la 2e petite peau très fine car elle est rétractable et à la cuisson, elle peut déformer le filet), déposer le gros sel marin dans un plat, déposer les filets et recouvrir de Gros sel, laisser reposer au froid, une heure, puis les sortir et les rincer à l'eau fraîche abondamment. Utiliser la farce faite préalablement, la déposer sur un grand film étirable. Déposer sur la farce la lotte assaisonnée de piment d'Espelette, déposer un filet d'huile d'olive et bien la rouler avec le film étirable. La serrer très fort pour qu'elle reste bien ronde. La cuire en basse température 54,9°c pendant deux heures. Puis la sortir et la plonger dans une eau glaçante pour bien la refroidir.

La pomme de terre
1 kg Pomme de terre Agata

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

400 g Crème liquide 35 %
160 g de Crème fraiche Isigny
100 g Foin Bio alimentaire de la Crau
2 citrons jaunes bio
500 g de beurre clarifié
90 g Caviar Rova de Madagascar

Prendre les pommes de terre, les éplucher, puis les couper en grosse rondelle de 1,5 cm avec un emporte-pièce, découper des jolis galets, puis les déposer au fond d'une sauteuse recouvert de beurre clarifié à base d'agrumes, fleur de sel et piment d'Espelette. Au bout d'une quinzaine de minutes, prendre un couteau pointu et les piquer, si elles restent collées au couteau, elles ne sont pas cuites, les laisser cinq minutes de plus.
Récupérer toutes les chutes des pommes de terre, les cuire à l'eau avec une pointe de sel et en faire une purée très fine (les passer préalablement au tamis), mélanger la purée avec de la crème liquide à 35 %, assaisonner, la repasser au tamis, puis la déposer à l'aide d'une poche pâtissière dans un siphon, y mettre deux cartouches puis bien agiter.
Déposer dans un barbecue Kamado, le foin bio de la Crau, l'allumer à l'aide d'un chalumeau puis il déposer au centre un bol avec la crème fraîche Isigny. Laisser 15 minutes, puis la goûter, si elle n'est pas assez fumée, rajouter cinq minutes.

Le crackers au piment
50 g de purée de tomate
30 g de farine
25 g de blanc d'œuf
Une cuillère à café de Parika fumé
2 g de piment d'Espelette

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte très pommadée. Cuire au four sec à 150°c pendant 15 min.

La farce
150 g Chair de langoustine
300 g Chute et parure de lotte
Paprika fumé
1 Citron vert
Sel fin
60 g de blanc d'œuf
Crème liquide 35% (150 g)
3 pincées de piment d'Espelette

Déposer tous les ingrédients dans un Thermomix puis bien mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Vérifier l'assaisonnement puis passer le tout au Tami, remplissez une poche à douille et la mettre au réfrigérateur.

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

La bisque
2 kg Langoustines 20/30 surgelées (Il faut garder les têtes pour la bisque et la chair pour la farce)
100 g Soubressade piquante
300 g Purée de tomate
25 g Concentré de tomates
100 g Carotte
100 g Céleri branche
10 g Oignon
5 gousses d'ail
Queue de persil
Thym
Vin blanc
80 g de beurre

Éplucher, couper et nettoyer à l'eau clair : oignons, céleri, branche, carottes et gousses d'ail. Couper à l'aide d'un ciseau, les têtes et les pinces des langoustines, puis les faire revenir dans un rondeau avec l'huile d'olive, bien colorées jusqu'à la caramélisation des têtes, rajouter la Soubressade en petits cubes et bien mélanger. Y déposer carottes, céleri, branche, oignons, ail, queues persil, Thym et les faire revenir à feu doux. Une fois le tout bien coloré, déglacer au vin blanc et faire réduire à sec et rajouter la purée de tomates ainsi que le concentré de tomate. Mélanger et recouvrir entièrement à l'eau. Après 45 minutes de cuisson, passer le tout au chinois étamine, en pensant à bien écraser à l'aide d'un pochon pour y faire sortir un maximum de sucs. Une fois tous le jus passer au chinois, le mettre dans une petite casserole et le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux, monter au beurre à l'envoi.

Dressage
Découper la lotte en petits tronçons proprement à froid, puis la déposer dans le beurre clarifié utilisé pour cuire les pommes de terre et le tempérer tranquillement à 50°c. Une fois la lotte tempérée, la sortir et rnrouler une fine tranche de cercina autour pour qu'elle puisse prendre légèrement la température et la déposer au centre de l'assiette, y déposer le jus monter au beurre, déposer dessus la petite tuile au piment et paprika fumé.
Pour la pomme de terre, déposer la crème fraîche fumée au fond du bol et mettre dessus le galet de pommes de terre confite, déposer des segments de citron jaune, puis utiliser l'espuma déposé dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert, mettre des feuilles de Capucine fleur de basilic pourpre et le caviar Rova De Madagascar.

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

La recette de poulpe de Méditerranée rôti du chef Nicolas Bottero

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

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 poulpe de Méditerranée rôti avec du lard de Colonnata, du fenouil et un jus à la rouille.

Ingrédients
1 poulpe de roche de Méditerranée de 2.5 kg env
1 citron jaune
Gros sel
Fenouil sec
Poivre long (ou poivre noir)
50 g de beurre
200 g de lard de Colonnata tranché
4 pièces de fenouil bulbe
10 cl d'huile d'olive
1 bq de fenouil sauvage
0.5 l de fumet de poisson (ou soupe filtrée)
0.5 l de crème
150 g de soupe de poisson
200 g de pomme de terre monalisa
300 g d'huile de tournesol
75 g d'ail

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

30 g de jus de citron
15 g de sel
3 g de piment d'espelette
10 pistils de safran

Préparation
Préparer la cuisson du poulpe : faire bouillir une grande casserole d'eau salée avec 1 citron coupé en deux, les bâtons de fenouil sec, le poivre long et le gros sel. Plonger le poulpe sans tête ni bec. Baisser le feu et cuire à frémissement entre 45 min et 1h jusqu'à ce qu'une pointe de couteau transperce. Refroidir dans son eau de cuisson. Tailler en 8 tentacules.
Réaliser une tombée de fenouil émincé en le suant à l'huile d'olive puis finir la cuisson à couvert. Laver et réserver les sommités de fenouil sauvage ainsi que les fleurs. Pour la rouille : cuire les pommes de terre dans la soupe de poisson avec le safran jusqu'à absorption totale. Écraser les pommes de terre cuites avec l'ail, le sel et le piment. Monter à l'huile et finir l'assaisonnement avec le jus de citron. Réserver au froid.
Pour la sauce, réduire de moitié le fumet de poisson, ajouter la crème et réduire à nouveau de moitié. Lier cette base avec la rouille jusqu'à obtenir la texture et le goût souhaité.
Dans une poêle, colorer vivement le poulpe à l'huile d'olive des deux côtés, ajouter le beurre et arroser quelques secondes. Débarrasser, poivrer et disposer les tranches de lard de Colonnata dessus à chaud.
Dresser l'assiette finale avec la tombée de fenouil, le poulpe avec le voile de Colonnata, les sommités de fenouil sauvage et la sauce autour.

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

La recette de brandade de morue du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de brandade de morue aux citrons confits.

500 g de morue dessalée
500 g de pomme de terre
3 dl de crème
3 gousses d'ail
2 citrons bio
4 dl d'huile d'olive

Tailler les pommes de terre en cubes et cuire à feux doux avec la crème et l'ail.
Désarêter la morue et cuire avec 1/3 de lait et 2/3 d'eau. Égoutter à la première ébullition.
Dans un cutter, rassembler les pommes de terre et la morue, mixer et monter à l'huile d'olive.
Laver les citrons, les rouler dans du papier film et cuire dans l'eau en immersion pendant 40 minutes à feu doux. Les couper en deux et retirer la pulpe. Tailler la peau en brunoise et mélanger avec de l'huile d'olive.
Dresser l'assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

DR

La recette de dos de chevreuil 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 dos de chevreuil avec courge kabocha, cèpes et jus aux airelles.

Ingrédients pour 4 personnes
– 600gr de dos de chevreuil
– 8 cèpes bouchon
– 1 courge kabocha
– 1 courge butternut
– 100gr d'airelles
– 1 cuillère à café de confiture de fruits rouges
– 2 échalotes
– 200ml de fond de veau
– 80gr de beurre
– 40cl de porto rouge
– 40cl de vin rouge
– 300gr d'eau
– 200gr de vinaigre de riz
– 100gr de sucre
– Sel et poivre
– Huile de noisettes

Déroulé de la recette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

Mélanger l'eau, le sucre et le vinaigre et porter à ébullition. Tailler des rondelles fines de courge butternut et verser le bouillon chaud dessus. Refroidir.
Préparer le dos de chevreuil et conserver les parures. Cuire la courge kabocha au four entière avec la peau. Éplucher, vider et mixer avec un morceau de beurre et un peu d'huile de noisettes. Saler et poivrer.
Faire colorer les parures de viande, déglacer à l'eau trois fois. Ajouter une noisette de beurre et les échalotes. Déglacer au vin rouge et au porto et réduire presque à sec. Mouiller avec le fond de veau, réduire et passer au chinois.
Faire suer au beurre noisette les airelles et ajouter le jus de chevreuil. Réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Faire rôtir la viande et enfourner pour 3 à 4 minutes à 180 degrés et laisser reposer.
Gratter le pied des cèpes, les brosser, les couper en deux et les faire poêler au beurre mousseux, avec du sel, du poivre, une branche de thym et une gousse d'ail.

Dressage
Faire une quenelle de courge kabocha, disposer le dos de chevreuil au centre de l'assiette, les cèpes poêlés ainsi que les pickles. Verser le jus aux airelles.

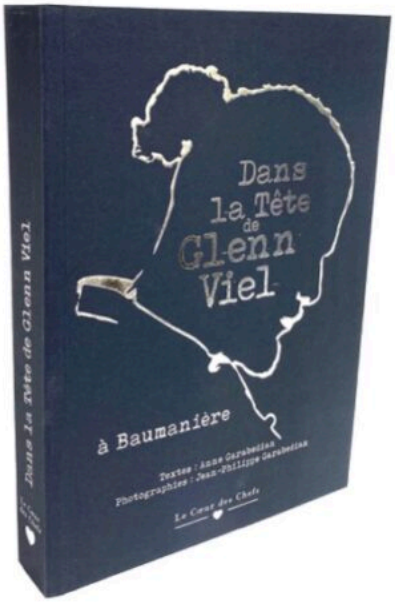
©Arthur Ledoux

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

Un livre sur Glenn Viel obtient le prix du Meilleur livre de chef au monde 2023



Le livre *Dans la tête de Glenn Viel*, qui retrace les dernières années du chef de L'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence, depuis son arrivée en Provence en 2015, a remporté le prix de 'Best Chef Book in the World 2023' au concours Gourmand Awards.

Dans la tête de Glenn Viel n'a pas été écrit par le chef étoilé de L'Oustau de Baumanière. Ce n'est pas non plus un ouvrage dans lequel on trouve ses recettes fétiches. Anne Garabédian, journaliste, et Jean-Philippe Garabédian, photographe, ont suivi et écouté Glenn Viel pendant plusieurs années raconter l'évolution de sa réflexion culinaire. Depuis huit ans, ils sont les témoins de tous les tests qu'il fait dans sa cuisine.

Publié aux éditions Le Cœur des Chefs en novembre 2022, le livre a obtenu le prix international du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

Meilleur livre de chef au monde 2023. Parmi les ouvrages sélectionnés dans 205 pays, *Dans la tête de Glenn Viel* s'est démarqué grâce à son côté atypique, voire audacieux. « Ce livre est vraiment surprenant : il ne ressemble à aucun autre, a révélé Edouard Cointreau, fondateur des Prix Gourmand, lors de la cérémonie de remise des prix. Loin des livres de chefs classiques, on peut vraiment ici entrer dans la tête du chef, qui explique sa réflexion en confiance,
jour après jour, avec ses tests, ses succès et ses erreurs. »

V.A.

La recette de gnocchis de pieds d'agneau du chef Xavier Mathieu

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 gnocchis de pieds d'agneau glacé aux jus des ocres de Roussillon, et dentelle d'encre de seiche.

Farce des gnocchi

– Pieds d'agneau cuits et effilochés 1,4kg
– Ail haché 25gr
– Échalote ciselé 100gr
– Persil haché 30gr
– Garniture aromatique
– Sciure

Rincer les pieds à l'eau froide puis les cuire à l'eau avec la garniture aromatique pendant 4/5 heures. Égoutter la viande puis désosser à chaud. Hacher la chair et la repasser au beurre avec ail et échalote hachés. En fin de cuisson, ajouter le persil haché. Assaisonner avec sel et poivre. Débarrasser dans une plaque gastro et mettre à fumer dans le fumoir (fumer 20 minutes puis remuer la farce dans la plaque et fumer encore 20 minutes). Une fois bien fumés, mettre les pieds dans une poche à douille et garder au chaud. Pocher les pieds, encore chauds, dans des moules à dôme de 3,5cm de diamètre et 1,5cm de hauteur. Lisser les moules à la spatule et faire figer en cellule pendant 10/15min. Démouler et garder au frais.

Gnocchis

– Pulpe de pommes de terre 2kg
– Farine 00 (ou 45)
– 2 œufs
– Dômes de pieds

Cuir les pommes de terre entières dans l'eau frémissante salée, les éplucher et les passer au tamis pour obtenir une pulpe bien lisse, faire refroidir. Dans un batteur à l'aide d'une feuille, mélanger la pulpe de pommes de terre et les œufs. Une fois que les œufs ont été bien incorporés, ajouter la farine et laisser fraser juste le temps nécessaire à former la pâte (ne pas laisser pétrir trop long temps pour éviter que la pâte prenne du corps). Une fois que la pâte est bien homogène, la débarrasser. Étaler la pâte à gnocchi, entre deux feuilles de papier sulfurisé, en forme de rectangle. Sur le côté gauche du rectangle, disposer régulièrement les dômes de pieds en laissant un petit espace entre les uns et les autres. Recouvrir les pieds avec l'autre partie de la pâte et bien faire adhérer à la farce. À l'aide d'un emporte-pièce, obtenir des raviolis en forme de dôme sans rebord. Les blanchir dans de l'eau frémissante salée et garder au frigo.

Bisque

– Carcasse de crustacés 5kg
– 4 oignons

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

– 8 carottes
– Cèleri 3 branches
– 2 poireaux
– Cognac

Bien concasser les carcasses et les têtes des crustacés à l'aide d'un ciseau. Dans une plaque à rôtir, bien faire revenir les carcasses avec de l'huile. Ajouter la garniture aromatique. Faire bien caraméliser et déglacer au cognac. Une fois l'alcool évaporé et réduit, débarrasser dans une casserole, couvrir avec des glaçons et ajouter l'eau à hauteur. Mettre à feu doux et laisser réduire. Une fois bien réduit, passer la préparation au chinois et faire un remouillage. Faire réduire à nouveau, repasser au chinois et mélanger les deux sauces. Finir de réduire la sauce jusqu'à obtenir la texture et le gout souhaité.

Jus de maquereau

– Arêtes de maquereau
– Oignon
– Carottes
– Cèleri
– Poireaux

Dans un rondo, faire bien colorer les arêtes de maquereau avec une goutte d'huile. Une fois bien caramélisé, ajouter la garniture aromatique et faire suer. Déglacer avec des glaçons et bien récupérer tous les sucres caramélisés sur le fond du rondo. Couvrir à hauteur avec eau et glaçon puis laisser cuire à feu doux. Une fois bien réduit, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser, puis finir de réduire jusqu'à obtenir le gout souhaité. Rectifier l'assaisonnement. Garder au frais.

Sauce crustacés agneau

– Bisque 50gr
– Jus de maquereau 380gr
– Jus d'agneau 200gr
– Beurre

Mélanger la bisque, le jus de maquereau et le jus d'agneau puis monter la sauce obtenue au beurre.

Dentelle noire

– Huile d'olive 150gr
– Farine 45 50gr
– Encre de seiche 4gr
– Eau 200gr

Mélanger tous les éléments à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant. Laisser reposer l'appareil 30min au frigo puis le cuir à la poêle très chaude (comme une crêpe) jusqu'à quand la tuile ne devient

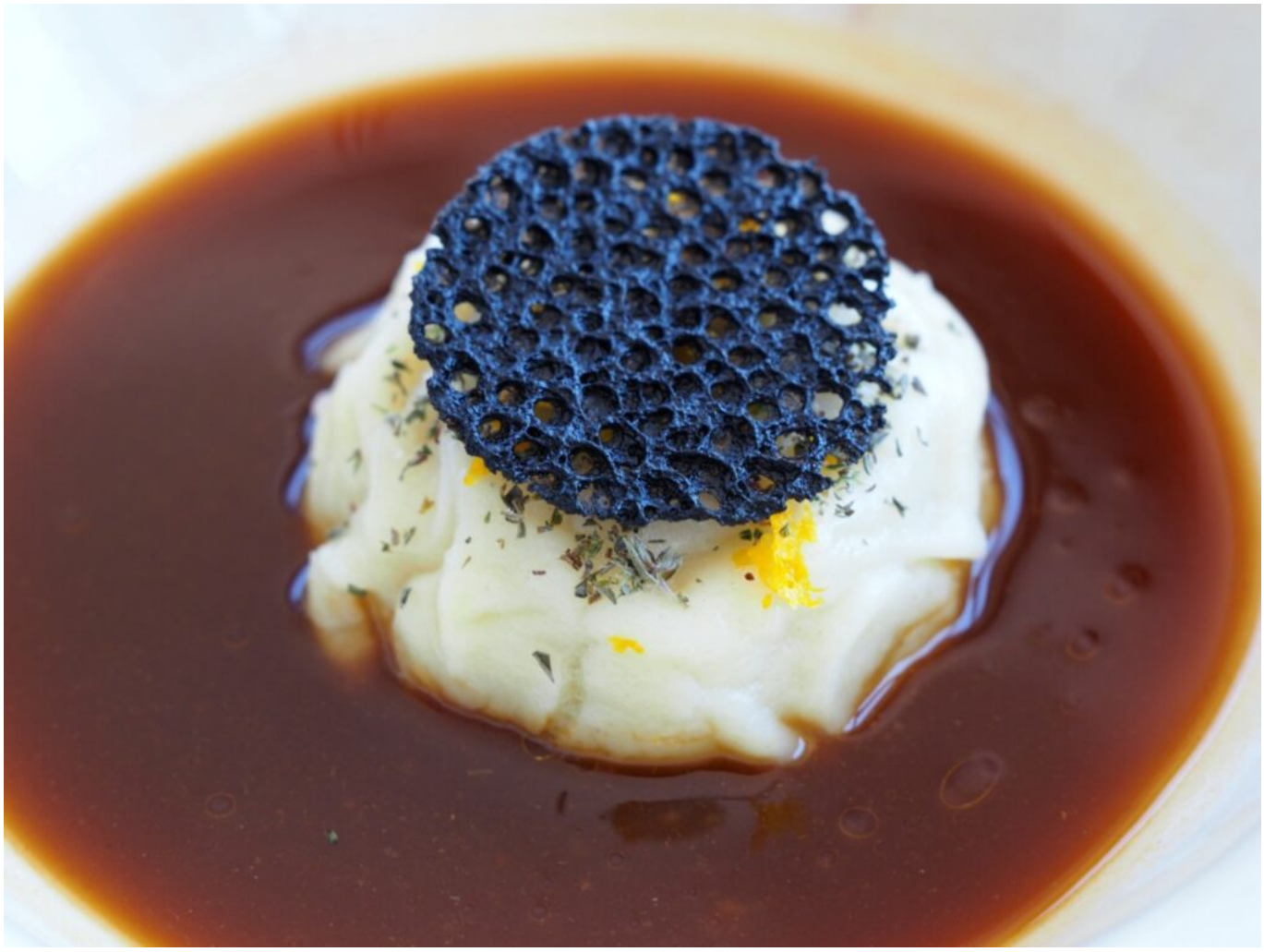
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 septembre 2025

pas croustillante. Le débarrasser sur un plateau et l'emporte-piecer, avant qu'elle refroidisse et qu'elle durcisse trop, de la taille souhaitée. Garder dans une boite bien fermée.

Finition

À l'envoi, repasser les gnocchis dans l'eau frémissante salée pour les remettre en température. Les égoutter et les glacer à la poêle avec la sauce. Débarrasser les gnocchis sur un petit plateau et les assaisonner avec une râpée de zeste d'orange, la sarriette hachée et la fleur de sel. Les dresser au centre d'une assiette creuse et les saucer avec leur glaçage. Terminer le plat avec les dentelles à l'encre de seiche.



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 !