Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 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 12 décembre 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
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 12 décembre 2025

DR

Châteauneuf-du-Pape : La Mère Germaine remet le couvert dès le 31 janvier avec au menu de nouvelles cartes

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 12 décembre 2025

Après une mois de fermeture annuelle, l'établissement iconique La Mère Germaine reprend du service avec le chef Adrien Soro arrivé au printemps dernier chez Isabelle et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2016, de cette maison réputée et étoilée.

Un « Menu autour de la Truffe » propose brouillade et lièvre à la royale au fameux diamant noir. Celui intitulé « La Mère Germaine en dégustation » rend hommage à la créatrice qui s'était installée là en 1922 et avait accueilli les stars de l'époque (Mistinguett, Fernandel, Gabin), suggère baudroie de Méditerranée avec combawa, matelotte au Châteauneuf-du-Pape et pigeon à la drômoise. Pour la Saint-Valentin, carpaccio de crevette, pomme verte, tartare de langoustine et caviar, demi-homard confit, filet de veau à l'ail noir et en dessert une « Création amoureuse autour des agrumes et de chocolat. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

Lièvre à la royale. ©La Mère Germaine

Le Pôle 'Vins & Hospitalité Maisons & Vignobles' a nettement progressé puisque le chiffre d'affaires est passé de 3M€ en 2022 à 5M€ en 2024. Et 80 salariés travaillent dans les différents établissements : que ce soit à l'Hôtel 4 étoiles avec spa de Châteauneuf, au Comptoir de la Mère Germaine, un peu plus loin, sur la nouvelle place, les maisons privatives du XVe siècle au-dessus de la mairie. Mais également dans les domaines vitivinicoles. Coyeux, 120 hectares à Beaumes-de-Venise, à l'abri des majestueuses Dentelles de Montmirail, La Pousterle (22ha) à Ansouis, Le Moulin Blanc (8ha à Tavel) et Le Prieuré (25ha en AOC Châteauneuf et Côtes-du-Rhône).

En tout, une dizaine d'adresses dédiées à la gastronomie, au bien-être et à l'art de vivre en Provence où le couple Strasser a apporté sa touche avec une décoration sobre et chic et un design épuré et contemporain. Pas moins de 800 références de vins et surtout un large choix pour les accorder aux mets proposés par le cuisinier et le sommelier qui travaillent main dans la main sur des produits locaux et de saison.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

L'été dernier a été créée « Nouba », une animation sur le site de Coyeux, en pleine nature avec des propositions de dégustations en musique. Elles ont attiré des milliers d'amateurs qui pour la plupart ont découvert un lieu immense, à couper le souffle. Cet été, d'autres propositions seront imaginées par Isabelle et Arnaud Strasser pour attirer encore plus de Vauclusiens et de touristes à la recherche d'accueil insolite et chaleureux.

Arnaud et Isabelle Strasser. DR

La recette de pigeon cuit sur coffre du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 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 12 décembre 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 12 décembre 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 12 décembre 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 12 décembre 2025

Les Halles d’Avignon fêtent la truffe

Ce dimanche 26 janvier, les Halles d’Avignon accueilleront la 15e édition de la Fête de la truffe. Pour l’occasion, la Ville vous promet une expérience gustative inoubliable.

Ce dimanche, la Ville d’Avignon organise une journée gastronomique et festive autour de la truffe aux Halles d’Avignon. Au programme : des dégustations, des démonstrations de cavage avec des chiens truffiers, des ventes de truffes fraîches.

La journée sera rythmée par plusieurs temps forts comme l’inauguration à 10h de la 15e Fête de la truffe en compagnie des confréries Taste Fougasse et les Rabassiers du Comtat ou encore l’intronisation de maître Fougasse. Le tout se fera dans une ambiance musicale proposée par Manu and co.

Dimanche 26 janvier. De 10h à 16h. Les Halles. 18 Place Pie. Avignon.

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 12 décembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

– 15 g de beurre

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

Ecrit par le 12 décembre 2025

DR

Un nouveau président pour les disciples

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 12 décembre 2025

d’Escoffier de Provence-Languedoc

Emmanuel Lopez est le nouveau président des disciples d’Escoffier pour la délégation Provence-Languedoc. Il succède à l’avignonnais Bruno Gourdet suite à l’assemblée générale qui s’est tenue le mois dernier au restaurant des frères Brunet à Monteux.

Les Disciples d’Auguste Escoffier ont été créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice, ancien élève d’Auguste Escoffier et Président de la Fraternelle des cuisiniers de Nice. L’association vise notamment à honorer Auguste Escoffier qui fut le premier cuisinier à devenir Chevalier puis Officier de la Légion d’Honneur.
« ‘Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers’, il fut un précurseur dans de nombreux domaines liés à la Gastronomie et nous pouvons nous inspirer de son héritage pour continuer à faire briller cette dernière dans le monde », explique les disciples d’Escoffier qui regroupent 10 000 membres répartis au sein de 45 délégations à travers le monde.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

Emmanuel Lopez (à droite) succède à Bruno Gourdet à la présidence des Disciples d'Escoffier de la délégation Provence-Languedoc. Crédit : Yves Vanaert

Au niveau de la délégation Provence Languedoc, le nouveau président rappelle : « Nous avons fait le choix d'intervenir et d'aider sous forme de bourses des élèves en école hôtelière qui auraient des difficultés financières, ce par le biais de nos action et animations caritatives. Le deuxième objectif des disciples d'Escoffier étant la transmission, c'est en faisant des écoles hôtelières nos collaborateurs et en les intéressant à nos animations que nous assurerons ces deux objectifs avec plus de facilités. »

Outre Emmanuel Lopez, élu président pour 3 ans, le nouveau bureau est aussi composé de Claude Lambert (vice-président), Sébastien Ondel (trésorier) et Yves Vanaert (secrétaire). L'assemblée générale s'est clôturée par un repas préparé par l'hôte des lieux, Christian Brunet lui-même disciple d'Escoffier.

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 12 décembre 2025

Chapon aux morilles préparé par Christian Brunet. Crédit : Yves Vanaert

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 12 décembre 2025

La recette de Saint-Jacques à la truffe 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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

– 4 l d'eau
– 1,5 l de crème
– 100g de beurre
– 20 pc de salsifis
– 20 cl Huile
– 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 12 décembre 2025

DR

La recette au citron 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 12 décembre 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 citron, main de buddha et calamansi.

Bavaroise citron :
– 25 gr de crème
– 25 gr de lait
– 18gr de jaune d'œuf
– 10 gr de sucre
– 10 gr de masse gélatine
– 20 gr de limoncello
– 2 gr d'acide citrique
– 150gr de crème montée
– 1 citron jaune

Porter le lait à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire comme une anglaise. Coller à chaud avec la gélatine masse, ajouter le limoncello, les zestes de citrons hachés et l'acide citrique. Refroidir à 35°C puis incorporer à la crème montée.

Nappage insert calamansi :
– 200 gr de nappage neutre
– 200 gr de coulis de calamansi

Mélanger les deux éléments, couler en demie sphère et surgeler.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

Marmelade main de buddha :
– 1 pce de main de buddha
– 80 gr de jus de citron
– 1 citron
– 330gr de sucre
– 500ml eau

Tailler la main de buddha en dés, zester le citron et tailler en julienne. Dans une casserole, ajouter tous les éléments et cuire à feu doux environ 2 heures. Refroidir.

Crémeux citron :
– 230 gr de jus de citron
– 200 gr d'œuf
– 200gr sucre

Chauffer le jus de citron, blanchir les œufs avec le sucre, verser le jus de citron sur le mélange puis pocher à 83°. Chinoiser et débarrasser.

Montage insert citron :
Couler le nappage calamansi en demi sphère puis congeler et le crémeux citron. Coller les 2 demi sphères ensemble.

Montage boule citron :
Couler la bavaroise citron avec la marmelade main de buddha dans les sphères, ajouter l'insert au milieu et refermer la boule. Bloquer en cellule. Une fois congelé, tremper la boule dans un mélange temps pour temps beurre de cacao et chocolat blanc pour former une coque. Ensuite, pulvérisez la coque avec du beurre de cacao et du colorant jaune liposoluble.

Meringue :
– 100gr de sucre glace
– 100gr de blancs d'œuf

Mélanger les blancs avec le sucre et fouetter jusqu'à la bonne consistance. Étaler une bande sur l'assiette et bruler légèrement.

Sorbet citron Meyer :
– 200gr de sucre
– 8 gr de stabilisateur
– 400gr eau
– 150 gr glucose en poudre
– 750 gr de jus de citron meyer

Chauffer l'eau avec le sucre, le stabilisateur et le glucose à 85°C, ajouter le jus de citron. Réserver en bol à pacojet et mettre 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 12 décembre 2025

Crumble :
– 188gr beurre
– 90gr de sucre glace tamisé
– 90gr de cassonade
– 110gr de poudre d’amandes tamisée
– 3gr de sel

Travailler le beurre au batteur pour le rendre pommade. Incorporer progressivement les poudres. Râper la pâte à crumble à l’aide d’une plaque à trous sur un papier sulfurisé. Cuire au four à 160°C pendant environ 15mn.

Chips de citron :
– 1 citron
– 1kg eau
– 250gr de sucre
– 20gr de jus de citron
– 5gr de sel

Blanchir le citron entier dans l’eau pour 2 minutes et le couper en fines lamelles. Faire le sirop, porter à ébullition, ajouter les lamelles de citron et cuire pour 1 minute. Étaler sur papier et mettre au four 2h à 60°C. Réserver à l’abri de l’humidité.

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

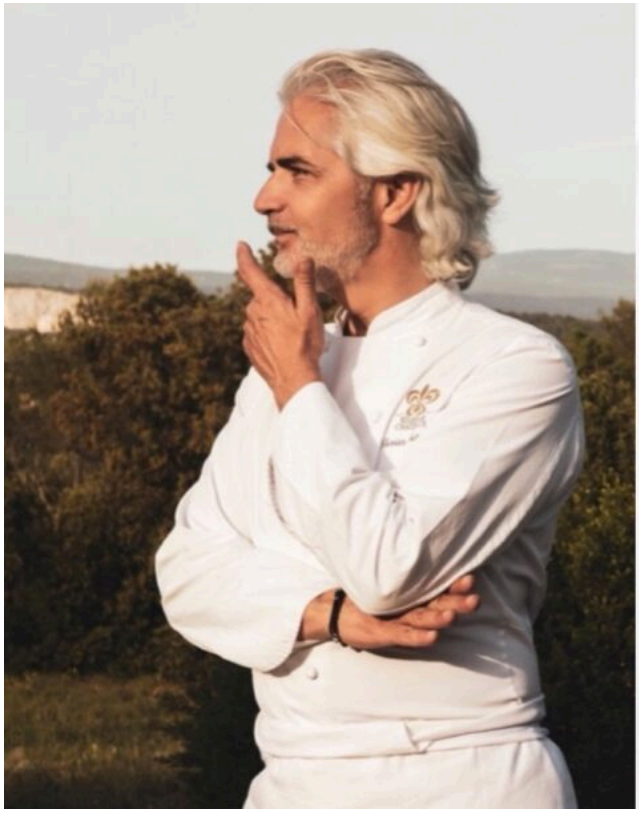
Ecrit par le 12 décembre 2025

©Arthur Ledoux

La recette de canette aux cerises du chef Xavier Mathieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 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 12 décembre 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 12 décembre 2025

©Cook and Shoot