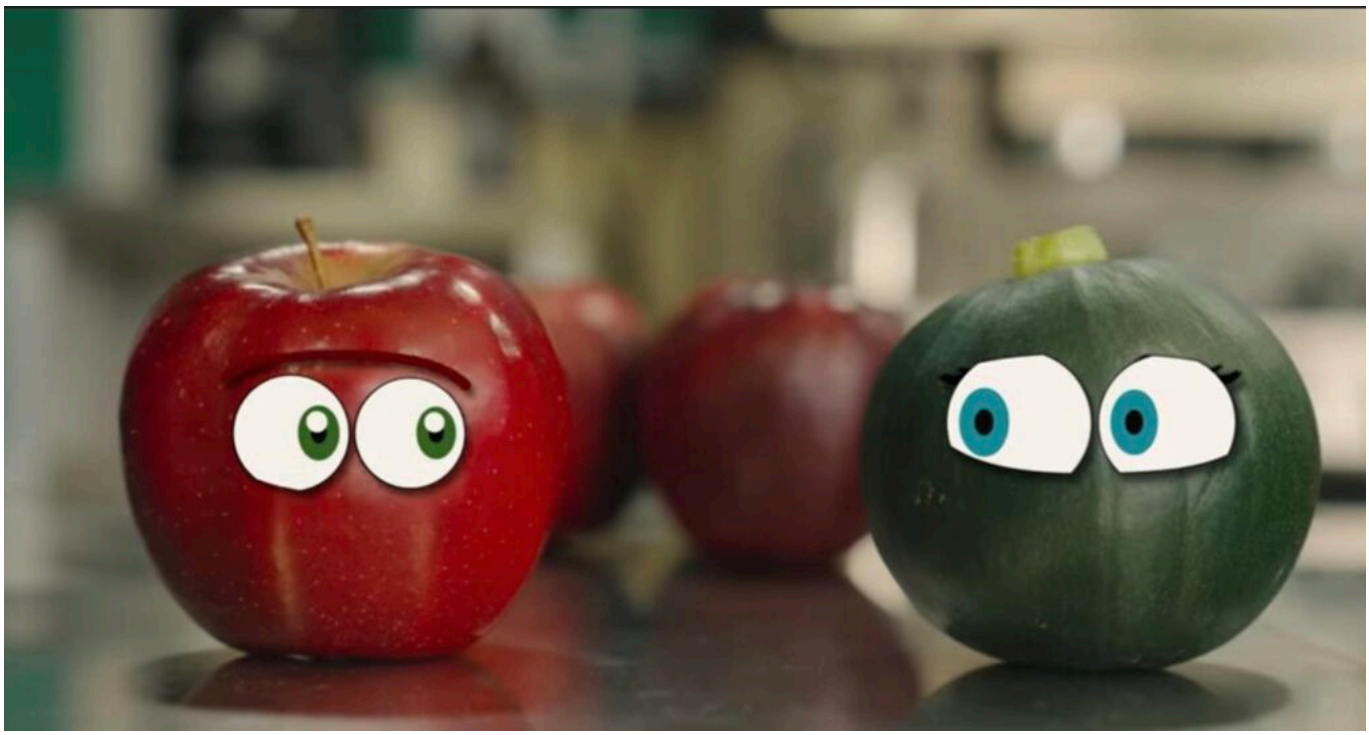
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant



Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des évènements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du Grand Avignon démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à l'Opéra du Grand Avignon. Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.



Crédit Photo : le Grand Avignon

Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger .

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Crédit Photo : le Grand Avignon

Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

– « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

-Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

– « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

– Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce lien.

La recette de ris de veau Glenn Viel





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Glenn Viel est le chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de ris de veau « boulé » avec sarrasin, carottes 18, purée à froid et jus amer.

Ris de veau :
– Ris de veau 800gr
– Sarrasin torréfié 50gr
– Jus de veau réduit à glacer 50gr

Eplucher les ris de veaux préalablement dégorgés dans l'eau glacée une nuit. Portionner à 180gr dans un tork, les compresser en boule à l'aide d'une ficelle. Les cuires 2h à 63°c dans un bouillon de légumes puis les laisser tirer 1h or du feu. Dans un sautoir, cuire les ris de veaux à l'unilatérale dans un beurre moussant, laqué de jus de veau réduit à l'envoi et enrobé de sarrasin.

Réaliser la carotte 18 déshydraté, réhydraté :
– Carotte fane 20 pièces (8 pour carotte déshydraté / 12 pour jus)

Éplucher les carottes fanes (les carottes doivent peser 30 gr). Réaliser un bouillon avec les pluches de carottes puis les cuire 9 minutes, dans ce même bouillon. Assaisonner les carottes huile d'olive et sel puis les enfourner une fois plaqué à 80°c pendant 12 heures. L'idée est de passer d'une carotte de 30 gr à une carotte de 5 gr.
À l'aide d'une centrifugeuse, réaliser un jus de carotte, puis de réduire de moitié. Dans un sautoir, disposer les carottes puis les carottes et laisser cuire à frémissement le temps nécessaire.
À l'envoi, snacker les carottes en pinçant les sucs.

Réaliser la carotène :
– Jus de carotte 2 litres

Réaliser 2 litres de jus de carotte, porté à ébullition puis passer au tork a 2 reprises. Une fois passé et pressé, rectifier l'assaisonnement avec de l'huile d'olive fruité noire, jus de citron, sel, poivre.

Réaliser la sauce :
– Jus de carotte 1 litre
– Pamplemousse 1 pièce

Faire réduire de ¾ un 1 litre de jus de carotte. En parallèle, mettre un pamplemousse piqué entier au four à 250°c pendant environ 1h30. Récupérer la pulpe, mixer et tamiser si nécessaire. Incorporer avec parcimonie la pulpe de pamplemousse au jus de carotte réduit, monté avec une noix, de beurre frais, huile d'olive, jus de citron, sel et poivre.

Purée à froid :
– Carotte fane les plus grosses 4 pièces
– Botte de coriandre ¼
– Mangue verte ¼

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Sur un marbre peau de requin, placer au congélateur quelques heures avant (conçue à cet effet). Frotter au préalable la coriandre, la mangue verte puis les carottes jusqu'à l'obtention d'une purée.



©Virginie Ovessian

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de chocolat de plantation Mangaro 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 chocolat de plantation Mangaro, avec poire Williams de pays, caramel et Cardamome noire.

Caramel décuit :
– 270 g de sucre
– 450 g de végétop

Crémeux caramel :
– 250 g lait de riz
– 250 g végétop

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 80 g jaune d'œuf
– 80 g sucre
– 250 g caramel décuit
– 50g chocolat lait
– 40 g masse gelatine

Crémeux chocolat noir Mangaro :
– 125 g lait de riz
– 125 g végétop
– 40 g jaune d'œuf
– 40 g sucre
– 180 g couverture noire Mangaro

Sablé cacao végétal :
– 150 g margarine
– 150 g poudre d'amande
– 150 g sucre roux
– 130 g farine de sarrazin
– 20 g poudre de cacao

Crémeux poire / Cardamome :
– 250 g purée de poire
– 50g sucre
– 100 g jaune d'œuf
– 45 g masse gélatine
– Cardamome noire râpée
– 8 poires williams
– Jus de citron

Sorbet poire / cardamome :
– 500g de purée de poire
– 220 g d'eau
– 110 g de sucre
– 60g de glucose atomisé
– 5 g de Stabilisateur (stab 2000)
– 2 noix de Cardamome noire

Progression :
Réaliser le caramel décuit à la crème végétale. Mettre 250 g de côté pour le crémeux et garder le reste en pipette pour le dressage.

Confectionner le crémeux caramel : Réaliser une crème anglaise avec jaune, sucre, lait de riz et végétop. Verser sur le mélange caramel décuit et chocolat. Ajouter la masse gélatine à chaud et réserver au froid.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Réaliser le crémeux chocolat : faire une crème anglaise avec les ingrédients cités et verser sur la couverture chocolat. Refroidir.

Mélanger tous les ingrédients pour le sablé cacao. Ajouter une goutte d'eau à la fin. Abaisser finement sur silpat. Refroidir et emporte-piècer en rond. Cuire au four à 180°c pendant 7 minutes.

Réaliser des billes de poires et les conserver dans un sirop à la Cardamome avec un trait de jus de citron. Tailler des tranches fines de poires crues. Mixer le reste des poires pour réaliser le crémeux et le sorbet.

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé, le stabilisateur et la cardamome. Verser sur la purée de poire, mixer et bloquer en bols à Paco. Pacosser.

Réaliser le crémeux poire / Cardamome en cuisant la purée de poire avec le mélange jaune + sucre en donnant une bonne ébullition. Ajouter la masse gélatine et la râpée de cardamome noire hors du feu. Mouler en demi-sphères.

Dressage :
Disposer le crémeux caramel à l'aide d'un pochoir dans le fond de l'assiette. Dresser 3 dômes de chocolat avec une douille à Mont Blanc. Disposer harmonieusement les autres éléments autour et finir par le sorbet poire / Cardamome.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Grignan : les vins de M. Chapoutier à l’honneur lors d’une soirée au Clair de la Plume



L’établissement Le Clair de la Plume, situé à Grignan, organise une soirée mets & vin, le jeudi 19 septembre, durant laquelle les vins de M. Chapoutier seront mis en lumière.

Depuis les origines de la Maison M. Chapoutier en 1808, huit générations se sont succédé pour diriger et chérir ce domaine de la Vallée du Rhône. Depuis 1991, le domaine, qui est installé à Tain-l’Hermitage, travaille en biodynamie dans le but de révéler le terroir dans sa vérité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

10 convives se réuniront autour d'une table au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs Glenn Viel, Benjamin Reilhes et le chef pâtissier Cédric Perret. Le menu et l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Jeudi 19 septembre. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

La recette de figue et persil 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 figue et persil plat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ganache montée persil plat :
– Chocolat Blanc 1 000g
– Crème liquide 2 200g
– Gélatine 200bloom 10pc
– Ganache Montée 500g
– Persil Plat Ciselé 10g
– Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat :
– Eau 100g
– Jus Citron Vert 30g
– Sucre 10g
– Agar-Agar 3,5g
– Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

Compotée de Figue / Persil Plat :
– Figue Fraîche 400g
– Eau 100g
– Sucre 80g
– Pectine NH 10g
– Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

Biscuit Mirliton :
– Œufs 360g
– Jaunes Œufs 90g
– Poudre Amande 337g
– Poudre à Crème 30g
– Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60×40 avec un cadre et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

Crumble :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Farine 50g
– Sucre 50g
– Poudre Amande 50g
– Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

Pâte sablée :
– Farine 1 000g
– Beurre 600g
– Sel 10g
– Sucre Glace 875g
– Jaune Œufs 220g
– Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit.
Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailler des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

Crème Glacée Feuille de Figue :
– Lait 273g
– Crème liquide 93g
– Poudre de Lait 0%MG 21g
– Glucose atomisé 19g
– Jaunes Œufs 16g
– Sucre 74g
– Stabilisateur à Glace 2g
– Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur.
Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

Persil plat Cristallisé :
– Eau 500g
– Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Figue braisée au brasero et rôtie au four :
Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

Montage :
Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil plat cristallisé. Dans une 2ème assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3ème assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de noix de Saint-Jacques du chef Michel Hulin





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 noix de Saint-Jacques dorées au poêlon avec « pommes-pommes » à la coriandre et chou-fleur croquant et jus acidulé de Granny Smith.

Pour 8 personnes :
– 0.25 l de vin blanc
– 1 échalote
– 32 pièces de palourdes grosses
– 40 pièces de noix de Saint-Jacques
– 30 gr de beurre
– Huile d'olive

Dans une casserole, verser le vin blanc et l'échalote émincée, faire bouillir une minute afin de faire évaporer l'alcool.

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 novembre 2026

Verser les palourdes dans le vin blanc, couvrir et laisser les palourdes s'ouvrir.
Passer dans une passoire, récupérer le jus pour la sauce puis retirer une coquille sur les deux et disposer une feuille de papier absorbant mouillée dessus. Réserver.

Risotto « Pommes-pommes » :
– 0,4 kg de pomme de terre
– 0,2 kg de céleri rave
– 0,2 kg de pomme
– 1 oignon paille
– 0,1 kg de petites sommités de chou-fleur
– Beurre
– Coriandre fraiche hachée

Tailler les pommes de terre, le céleri et les pommes en petits dés de 5 mm de côté.
Dans un sautoir, faire suer l'oignon ciselé, puis les dés de pomme de terre et le céleri. Verser un peu de bouillon de volaille, assaisonner et cuire comme un risotto « Al dente ».
Au même moment dans un poêle, faire sauter quelques minutes les pommes fruits, réserver.

Au moment de servir, mélanger le risotto avec les pommes et les sommités de chou-fleur, ajouter un peu de bouillon et réchauffer l'ensemble avec quelques noix de beurre afin de lier l'ensemble. À la dernière minute, rajouter la coriandre et dresser en cercle.
Réchauffer au four les palourdes.
Cuire au dernier moment les Saint-Jacques en démarrant dans une poêle chaude à feu vif, sans huile, disposer les Saint-Jacques préalablement assaisonnées, attendre 1 minute puis ajouter un trait d'huile d'olive, un peu de beurre, puis retourner les Saint-Jacques, elles doivent être dorées, attendre 30 secondes et débarrasser.
Dresser les Saint-Jacques et les palourdes sur le risotto « pommes-pommes », mettre quelques jeunes pousses, le jus à part.

Jus acidulé :
– 10 cl de jus de pomme Granny Smith
– 100 gr de beurre
– 1/2 citron vert

Porter à ébullition le jus de pomme, ajouter les morceaux de beurre afin d'obtenir un beurre monté, aciduler avec quelques gouttes de jus de citron. Servir à part.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Maeva Destombes

La recette de crème brulée du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





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 crème brulée aux pistils de safran.

Pour 16 portions :
Lait 0.3 L
Crème liquide 35% matière grasse : 1.75 L
Jaune d'œufs : 400 gr
Sucre : 300 gr
Œufs : 2
Safran 3 gr

Mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Faire bouillir le lait avec la crème puis incorporer les pistils de safran.
Verser la préparation sur le mélange œufs/sucre. Filmer le tout et laisser infuser 24h au frigo.
Mouler dans des ramequins en terre puis mettre au bain marie pendant 1h à 100°c.
Laisser refroidir.
Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser au chalumeau.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

DR

La recette de fraises de Carpentras 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 fraises de Carpentras avec sureau et amandes de Provence.

Confit de fraise et sureau :
– 500 g fraises
– 10 g pectine
– 100 g jus de citron
– 180 g sirop de sureau

Couper les fraises en brunoise puis les ajouter aux autres ingrédients dans une casserole et laisser compoter une vingtaine de minutes jusqu'à épaississement. Mixer et refroidir au réfrigérateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Sorbet fraises :
– 500 g fraises
– 50 g jus de citron
– 100 g eau
– 80 g sucre
– 3 g super neutrose

Couper les fraises en brunoise puis les cuire à feu doux avec le jus de citron. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le super neutrose puis le verser sur les fraises et mixer l'ensemble. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur puis verser dans un bol à pacojet et congeler avant de turbiner.

Crème mousseline au praliné amande :
– 320 g lait
– 30 g maïzena
– 60 g sucre
– 4 jaunes d'œuf
– 120 g beurre
– 100 g praliné aux amandes de Provence
– 2 g sel fin
– 4 g (2 feuilles) gélatine

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les jaunes et la maïzena, puis y ajouter à chaud, le sel, la gélatine réhydratée, le praliné et le beurre. Mixer et refroidir au réfrigérateur.
Foisonner la crème au batteur puis la mettre dans une poche munie d'une petite douille cannelée.

Sirop de sureau :
– 1000 g fleur de sureau
– 3 oranges zestées
– 1000 g eau
– 1000 g sucre

Mélanger puis faire bouillir pendant 5 minutes. Couvrir puis laisser infuser une nuit au réfrigérateur. Passer le sirop au chinois en pressant bien les fleurs de sureau puis le faire réduire d'un tiers.

Pâte sablée :
– 240 g beurre
– 4 g sel
– 180 g sucre glace
– 60 g poudre d'amande brute
– 2 œufs
– 470 g farine

Mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à homogénéisation puis étaler entre 2 feuilles de papier cuisson à 2mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 8cm de diamètre puis foncer dans des petits moules

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

cannelés de 7cm de diamètre.
Détailler des fleurs de 3cm de diamètre avec un emporte-pièce cannelé puis déposer sur un silpain. Cuire 10 minutes à 165°c.

Gâteau creusois :
– 150 g blanc d'oeuf
– 150 g sucre de canne
– 80 g poudre d'amande brute
– 60 g farine
– 3 g sel
– 100 g beurre noisette

Mélanger les 2⁄3 du sucre avec l'amande et la farine. Ajouter les blancs montés avec le reste du sucre et le sel. Verser le beurre noisette en filet tout en mélangeant délicatement pour ne pas faire retomber la masse. Cuire sur silpat durant 20 minutes à 170°c. Détailler des ronds de biscuit de 2cm de diamètre.

Tuile poudre de fraise :
– 300 g fondant
– 130 g glucose
– 15 g poudre de fraise déshydratée

Réaliser un sucre cuit à 155'c avec le fondant et le glucose puis débarrasser sur silpat et refroidir. Mixer au robot coupe avec la poudre de fraise afin d'obtenir une poudre fine. Tamiser sur un silpat muni d'un pochoir de la forme désirée et cuire 3 minutes à 160°c. Laisser refroidir 1mn avant de placer les tuiles dans une gouttière pour leur donner une forme incurvée.

Jus de fraise :
– 1000 g fraises
– 1000 g eau
– 130 g sirop de sureau
– 50 g jus de citron frais

Mettre tous les ingrédients dans un plat haut allant au four puis cuire 1h à 190'c. Passer au chinois puis ajouter 2 g de xanthane et mixer afin d'obtenir une texture de sauce.

Praliné amande :
– 200 g amandes de Provence toastées
– 80 g sucre
– 2 g sel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis verser sur les amandes toastées et le sel. Refroidir puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et souple.

Montage :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Dans une assiette creuse, déposer un rond de biscuit amande puis pocher un peu de crème mousseline au praliné autour. Garnir le biscuit avec une petite brunoise de fraise puis poser une petite tartelette dessus. Garnir cette tartelette avec du confit de fraise et de la crème mousseline, déposez un petit sablé sur la crème mousseline. Réaliser une couronne de fraise sur le tour de la tartelette puis déposer quelques fleurs de sureau en décoration. Déposer une quenelle de sorbet fraise sur le petit sablé. Décorer la quenelle avec une tuile de sucre. Verser un peu de sauce dans le fond de l'assiette puis déguster !



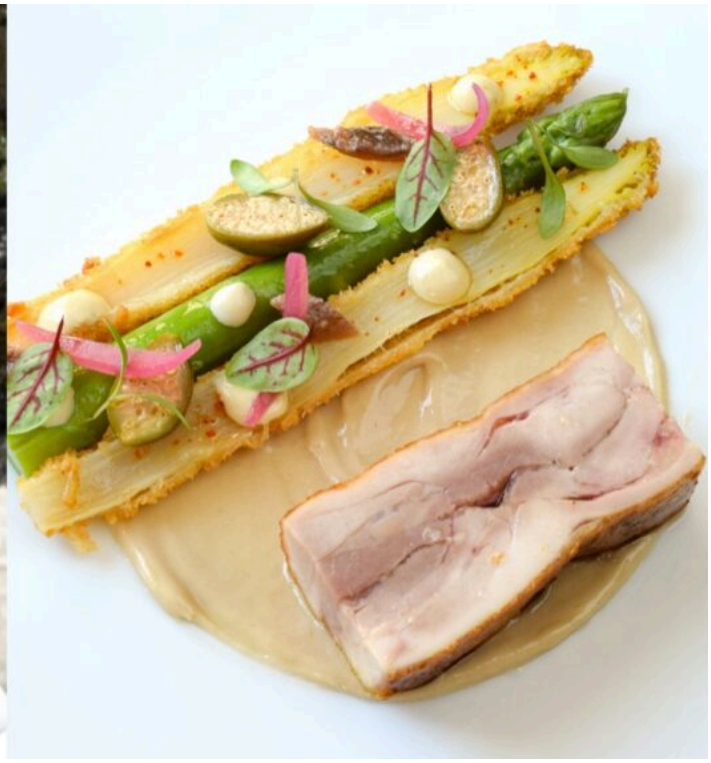
DR

La recette de volaille du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





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 compressé de volaille fermière des Alpilles avec asperges vertes et blanches croustillantes aux condiments « Tonato » et jus au vinaigre de bonite.

Recette pour 6 personnes :
– 6 beaux hauts de cuisses désossés
– Huile d'olive
– Beurre
– 3 gousses d'ail
– 2 échalotes épluchées
– 1 branche de thym
– Sel poivre

Dans une plaque à rôtir, assaisonner les hauts de cuisses et les chevaucher chair contre chair, puis arroser d'huile d'olive et de beurre, ajouter les échalotes coupées en quatre et les gousses d'ail écrasées. Mettre du poids sur les hauts de cuisses de manière que les chairs se collent entre elles pendant la cuisson.
Cuir à 180°c pendant 20 minute en arrosant la volaille.
Laisser reposer dans le plat après cuisson avec une feuille d'aluminium.
Récupérer les sucs et le gras dans la plaque de cuisson pour réaliser le jus en ajoutant un trait de vinaigre de Bonite, filtrer à la passette et réserver.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La sauce « Tonato » :
– 80 gr de petits câpres
– 80 gr d'anchois
– 400 gr de ventrèche de thon confite
– 100 gr d'huile d'olive de la Vallée des baux
– 100 gr d'huile de pépin de raisin
– 130 gr de vinaigre de Bonite
– 1 œuf mollet 6 minutes
– Sel
– Poivre

Dans un mixeur, mixer ensemble, le thon, l'œuf mollet, le vinaigre, les anchois, les câpres, puis ajouter lentement comme pour une mayonnaise, l'huile d'olive et l'huile de pépin de raisin. Réserver au froid.

Les asperges :
– 12 pièces d'asperges vertes moyennes
– 6 pièces d'asperges blanches moyennes
– 1 œuf
– Farine
– Chapelure Japonaise « Penko »

Éplucher et cuire les asperges séparément dans des casseroles d'eau salées. Les cuire « Al dente » et les refroidir dans de l'eau glacée puis les réserver sur du papier absorbant.
Pour les blanches, les fariner et les rouler dans l'œuf battu puis dans la chapelure japonaise. Les frire au dernier moment dans un bain d'huile à 170°c, et au même moment, réchauffer les vertes dans une poêle avec un trait d'huile d'olive.

Dressage et finition :
– Pickles d'oignon
– Câpres à queue
– Anchois en petits cubes
– Pousses de coriandre

Dans le fond d'une assiette, déposer en cercle la sauce Tonato. Puis déposer sur le bord du cercle les asperges vertes et la blanche avec les condiments dessus. En face, déposer le haut de cuisse doré puis arrosé de vinaigrette de volaille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR