Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La Vauclusienne Emma Garcia fait rayonner la gastronomie française au-delà des frontières



Diplômée de l'École Hôtelière d'Avignon en 2019, la Vauclusienne Emma Garcia a fait ses preuves dans de nombreux établissements de renom en France. Passionnée par l'art de la table, c'est à New-York que la jeune femme souhaite aujourd'hui poursuivre son chemin et faire rayonner la gastronomie française, notamment au travers du service et de l'art de la table.

C'est au collège, en classe de 3e, qu'Emma Garcia met un premier pied dans la gastronomie, lors d'un stage d'observation dans un restaurant. « Pendant une semaine, j'ai fait un peu de service et en rentrant le soir, je disais à mes parents que ça me plaisait trop », explique-t-elle.

C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers l'École Hôtelière d'Avignon pour faire ses études, où elle a obtenu son Baccalauréat technologique en hôtellerie-restauration en 2019. « J'aimais tellement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

travailler que j'étais impatiente, donc après le Bac j'ai eu envie de trouver un travail directement et j'ai fait le choix de ne pas continuer avec un Bachelor ou un BTS », poursuit la Vauclusienne.

Un CV plein d'étoiles

Ainsi, à la sortie de l'école en 2019, Emma s'immerge dans la vie active et oscille pendant trois ans entre les saisons d'été au cœur du Vaucluse, au sein de l'hôtel 5 étoiles Crillon Le Brave, et les saisons d'hiver dans l'hôtel 5 étoiles Le Coucou, à Méribel. Les deux établissements appartenant au groupe hôtelier Maisons Pariente. « L'école m'a appris les bases du métier, mais le moment où j'ai le plus évolué, c'est quand je me suis retrouvée en immersion », affirme-t-elle.

> « Tout ce qui entoure les établissements de luxe et les étoilés m'a toujours intéressée. »
>
> *Emma Garcia*

En 2022, Emma prend ses valises pour se diriger vers Paris, capitale mondiale de la gastronomie, où elle rejoint l'équipe du chef Arnaud Donckele au sein du restaurant Plénitude, dans l'hôtel Cheval Blanc Paris. C'est parmi les équipes de cet établissement triplement étoilé qu'elle s'épanouit pendant plus de trois ans avant de s'envoler vers de nouveaux horizons, au-delà des frontières.

Le rêve américain

« Un jour, j'ai eu l'idée de partir à New York pour améliorer mon anglais, mais aussi parce que cette ville m'a toujours attirée », poursuit Emma. C'est donc avec un visa d'un an en poche que la jeune femme s'envole pour les États-Unis en 2025. Pendant un an, elle travaille dans un restaurant mythique de New York : l'établissement Daniel, 1 étoile au Guide Michelin, ouvert par le chef lyonnais Daniel Boulud, qui s'est installé aux États-Unis dans les années 80 et a créé un véritable empire de la gastronomie.

Mais le rêve américain a pris fin récemment, le visa d'Emma étant arrivé à échéance. Passionnée par l'art de la table, la Vauclusienne souhaite continuer de faire rayonner le service à la française au-delà des frontières. Ce n'est donc que partie remise pour la jeune femme qui compte bien remettre les pieds à New York d'ici la fin de l'année.

Revenir à New York

Si le visa d'un an d'Emma a pris fin et n'est pas renouvelable avant minimum deux ans, la Vauclusienne entend bien poursuivre sa jeune carrière dans la ville surnommée '*The Big Apple*'. Pour ce faire, elle doit désormais obtenir un visa O-1. Un visa de trois ans renouvelable réservé aux « talents extraordinaires. » « Pour obtenir ce visa, il faut prouver que je peux avoir une place ici et démontrer pourquoi on devrait me la donner à moi plutôt qu'à un Américain », explique Emma.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

En attendant l'obtention de ce nouveau visa, la Vauclusienne va rentrer en France, dans son Sud natal, mais ne compte pas se reposer sur ses lauriers. Une place de maître d'hôtel l'attend cet été au sein du restaurant Louis Vuitton, 1 étoile au Guide Michelin, à Saint-Tropez avec le chef Arnaud Donckele auprès duquel elle a déjà travaillé de 2022 à 2025 au Plénitude à Paris.

Le service à la française, tout un art

Ainsi, pour retourner à New-York, Emma doit faire ses preuves et montrer pourquoi elle serait un atout essentiel à la restauration aux États-Unis, où la vision du service est très différente de la vision française, même lorsqu'il s'agit des grands établissements. « Le service est beaucoup représenté comme un travail que tout le monde peut faire, mais surtout qui est temporaire, pour les étudiants qui souhaitent payer leurs études par exemple », ajoute-t-elle.

> « Je suis passionnée par le service et l'art de la table, qui demandent un vrai sens du détail. »
>
> *Emma Garcia*

Mais pour la Vauclusienne, le service à la française est bien différent, et requiert une véritable connaissance et rigueur. Pour elle, la gastronomie, ce n'est pas juste ce qu'il y a dans l'assiette, c'est aussi l'art de la table, le sens du détail, l'attention portée sur le client. « En service, on est là pour créer une expérience, il faut amener le client vers différents horizons, le faire voyager, explique-t-elle avec passion. Il faut que le client, à la fin du repas, se dise que la cuisine a été excellente, mais que le service, lui aussi, a été merveilleux et lui a fait passer un moment inoubliable et hors du temps. »

Nul ne peut avoir de doute quant à la passion d'Emma Garcia, qui, si elle obtient son nouveau visa, devrait travailler d'ici la fin de l'année aux côtés d'Alexia Duchêne et Ronan Duchêne Le May au sein de leur restaurant Le Chêne, établissement français situé dans le West Village à New York.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Emma Garcia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de feuilleté aux morilles de Plantin



Située à Puyméras, la Maison Plantin, leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de feuilleté aux morilles avec un œuf mollet.

Ingrédients pour 2 personnes :
– 140 g dans une plaque feuilletée pur beurre
– 200 ml de crème fraiche épaisse30% MG
– 4 œufs moyen fermier plein air
– 120 ml de vin blanc
– 52 g de morilles séchées
– 80 g d'échalotes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 120 g de champignons de Paris
– 20 g de shimeji ou Paris bouton cru
– Assaisonnement

Réhydrater les morilles séchées dans de l'eau claire. 1er bain de 6h au frigo : vider l'eau. Remouiller 2h au frigo en conservant l'eau de réhydratation.
Réaliser la sauce aux morilles : sauter les morilles avec les échalotes émincées finement. Mouiller au vin blanc et laisser réduire presque à sec. Ajouter la crème fraiche. Laisser réduire. Enlever quelques morilles et conserver les à part, mixer le reste pour obtenir une sauce bien liée et homogène.
Cuire l'œuf mollet pendant 5mn.
Façonner et cuire la pâte feuilletée.
Sauter les champignons de Paris : les émincer en lamelles épaisses d'environ 5mm.
Dresser à la minute. disposer une partie de la pâte feuilletée, disposer les champignons de Paris sautés ainsi que les morilles entières que vous avez conservé. Disposer l'œuf mollet. Décorer l'assiette avec la sauce aux morilles en nappant en partie l'œuf. Disposer quelques champignons crus (champignons de Paris émincés minute ou Shimeji). Puis ajouter quelques feuilles pour faire ressortir la composition (pousse de roquette, pousse de petit pois…). Couper l'œuf à l'envoi pour que le jaune coule dans l'assiette.

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

©Plantin

Coupe de France du burger : l'Orangeois Guillaume Redon obtient la 2e place de la finale régionale Sud-Est



La Coupe de France du burger 2026, organisée par Socopa, s'est tenue ce mercredi 1er avril au Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles. Le Vauclusien Guillaume Redon a participé à ce défi culinaire pour la 3e fois.

Il a voulu relever le challenge une première fois en 2024. Guillaume Redon, fondateur de Braz & Bro's,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro et basé à Orange, a tenté une 3e participation à la Coupe de France du burger cette année.

Après avoir décroché la 3e place de la finale nationale en 2024 puis la 4e place l'année dernière, le Vauclusien a atteint une nouvelle fois la finale régionale où il a obtenu la 2e place, ne lui permettant malheureusement pas d'accéder à la finale nationale cette fois-ci.

Le Hover Smash

Guillaume Redon a tout de même atteint le palier des finales régionales avec brio puisque seulement 25 professionnels y parviennent. En 2024, il avait présenté le 'Super Smash Beef', un burger centré sur la viande de bœuf, et en 2025 le 'Smashon', un burger rendant hommage aux bouchons lyonnais.

Cette année, le traiteur orangeois s'est illustré au travers du 'Hover Smash', une création « qui voyage dans le temps », selon lui, qui reflette une cuisine éco-responsable et anti-gaspi. Dans le burger, du topinambour, une sauce avec sabayon de mâche, liqueur de sapin et poivre de Sichuan, une tomme au fleurs, du veau cuit à basse température, un double steak smashé, ainsi que quelques oignons caramélisés.

Mis à part le grand gagnant, les candidats sont autorisés à participer de nouveau au concours. Peut-être verra-t-on Guillaume Redon retenter le défi une nouvelle fois en 2027 ?

La recette de falafels du chef Joannes Richard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, 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 de falafels végétariens.

« Je suis plutôt un amateur de viande. Mais les alternatives végétariennes deviennent incontournables, ne serait-ce que parce qu'il faut commencer à faire évoluer nos modes de consommation. Cette recette va vous faire aimer les burgers végétariens à coup sûr ! »

Préparation pour 10 galettes :
– 500g de pois chiches égouttés
– 200g d'huile d'olive
– 200g de mélange de céréales à cru (300g cuits)
– 50g d'oignons doux des Cévennes
– 10g d'ail frais
– 10g de coriandre fraiche
– 10g de persil frais
– 1 càc de cumin moulu
– 1/2 càc de paprika fumé
– 100g de farine type 55
– 100g de Corn-Flakes

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 novembre 2026

– 100g de Panko

Faire chauffer 300 millilitres d'eau et la verser sur les céréales. Mélanger, couvrir et laisser reposer 20 minutes avant d'égrainer.
Ciseler l'ail, la coriandre et le persil. Tailler les oignons en brunoise.
Faire chauffer l'huile à 180 °C.
Rincer et égoutter les pois chiches. Ajouter 200 millilitres d'huile d'huile d'olive et mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte presque lisse. Ajouter la coriandre, le persil, l'ail frais, les oignons, les céréales cuites, le cumin, le paprika et 50 grammes de farine. Assaisonner. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Former 10 galettes de 120 grammes chacune et de 10 centimètres de diamètre.
Mixer grossièrement le panko avec les corn flakes. Passer les galettes dans la chapelure avant de les faire frire 3-4 minutes à 180 °C, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Égoutter sur du papier absorbant, laisser refroidir puis réserver au frais jusqu'à utilisation. Au moment de servir, mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et lorsqu'elle frémit, déposer les galettes de falafel et les faire cuire 2 minutes de chaque côté..

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 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Vaudieu : 3e manche des Rencontres Gourmandes 2026 avec un menu à se lécher les babines



Après l'apéritif pris sur la terrasse en plein soleil, les hôtes, Laurent Bréchet, propriétaire du Château de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape et Dimitri Kuchenbrod, organisateur de ce concours, de jeunes chefs se sont félicité de voir Denis Martin, un des talents distingués ici il y a à peine quelques semaines, recevoir sa 1re étoile du Guide Michelin pour sa table La Belle Vie à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard Rhôdanien. Lui qui a été formé à l'École Hôtelière d'Avignon aux Fenaisons et qui a été notamment l'élève de Bruno d'Angelis, ancien chef de La Mirande et de l'Hôtel d'Europe.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Pour l'entrée, place à un consommé frais de navet boule d'or infusé délicatement à la citronnelle de Provence, lotte confite, purée de mâche et beurre blanc au citron de Syracuse élaboré par Thomas Wagnez, musicien puis cuisinier qui s'est installé au Bistrot Léone à Nîmes. Ce plat frais et relevé était accompagné d'un Pouilly-Fuissé 2023 1er cru 'Vignes blanches' du Domaine Curveux en Bourgogne. Ce monocépage 100% Chardonnay élégant aux notes d'agrume, noisette et vanille qui répondait aux nuances citronnées du poisson.

L'entrée consistait en un jarret de veau façon pastrami (c'est à dire en tranches fines, trempées dans la saumure, fumées et épicées), bonbons de blettes et pied de veau sauce maltaise (oeufs, zeste d'orange sanguine et beurre fondu). Concocté par Adrien Brunel du restaurant Le Belvédère sur les hauteurs de Crillon-le-Brave, ce plat était servi avec un Château Vaudieu 'Cuvée l'Avenue 2018' 100% Grenache noir, qui sublimait le jarret confit et la texture pressée de pomme de terre.

Enfin un biscuit kasha — à base de sarrazin grillé — crème chocolat et sauce aux figues séchées composait le dessert de Florence Laperche, cheffe du Flaveurs à Avignon, pas loin du MIN. Entre moelleux, toast, fine feuillantine croustillante et nappage Namelaka de chez Valrhona, ce biscuit était accompagné d'un vin doux naturel ambré et doré de Rasteau, élevé en barriques pendant 30 moi, pas loin chez Bressy Masson. Onctuosité, fraîcheur et croquant surprennent à chaque bouchée. Une harmonie où douceur et puissance se succèdent pour un effet waouh !

C'est ce magnifique dessert qui est arrivé en tête du concours, suivi de l'entrée et du plat. Un choix élaboré par le jury composé des comédiens Rebecca Hampton et Serge Dupire, de la réalisatrice Sara Forestier, du footballeur Manuel Amoros. Mais aussi d'un chef triplement étoilé (il y en a seulement 31 en France) Franck Derouet du Clos des Sens à Annecy, entre lac et montagnes. Étaient également jurés les partenaires de chez Pronatura, la Maison Ferroni, les Eaux de Vals et Nespresso qui se sont unanimement dits enchantés par ce repas qui aurait pu être celui de la finale de la 16e Saison de Vaudieu, tellement il était somptueux. Mais en fait elle est programmée le lundi 1er juin à Châteauneuf-du-Pape.

La recette de poulpe du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 poulpe à la braise avec nectarine et vierge de légumes au miel.

Recette pour 4 personnes :
Le bouillon :
– 1 carotte
– 1 branche de céleri
– 1 bouquet garni
– 2 oignons rouges coupés en 2
– 4 grosses pincées de sel gros
– 1 cuillère à soupe de miel

Préparer le bouillon en portant à ébullition une grande quantité d'eau avec du gros sel, des oignons, une carotte, du céleri et un bouquet garni, puis nettoyer soigneusement le poulpe à l'eau claire avant de l'ébouillanter 2 ou 3 fois. Le cuire dans le bouillon pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.

La vierge de légumes :
– 4 nectarines ou pêches
– 70 g d'olives noires dénoyautées

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 50 g de pignons de pin torréfiés
– Une botte de coriandre
– 2 citrons verts
– 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
– 1 cuillère à soupe de miel
– 2 tomates rouges grappes

Couper 2 nectarines en petites brunoises. Ajouter les 70 g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50 g de pignons de pin, et la botte de coriandre émincée finement. Zester les 2 citrons verts. Incorporer les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise des tomates rouges, les 2 pincées de piment d'Espelette, et une pincée de fleur de sel et une cuillère à soupe de miel.

Le poulpe :
– 1 poulpe de 2 kilos
– 200 ml d'huile d'olive
– Quelques pincées de piment d'Espelette
– Une grosse pincée de fleur de sel

Couper le poulpe en 4 morceaux, en utilisant principalement les tentacules. La tête peut aussi être grillée entière. Couper les 2 nectarines restantes en 2 et les placer sur le gril du barbecue avec un peu d'huile.Griller jusqu'à obtenir une belle coloration.

Dressage :
Placer les tentacules de poulpe grillées au centre de chaque assiette.
Ajouter les quartiers de nectarines grillées autour du poulpe.
Déposer la vierge de légumes au miel autour du poulpe.
Décorer avec quelques fleurs d'ail, des feuilles de coriandre fraîches, et râper 1/2 citron vert sur le tout.

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 d’asperges 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 d’asperges vertes de Provence avec voile de Colonnata et sabayon à l’orange.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 10 pc d’asperges vertes cal 16/22
– 8 tranches fines de lard de Colonnata
– 10 cl de bouillon de volaille
– 10 cl d’huile d’olive
– 100 g vin blanc
– 100 g vinaigre blanc
– 100 g jus d’oranges sanguines
– 100g de fond blanc de volaille
– 25 g d’échalotes ciselées

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 2 g de poivre concassé
– 120 g de jaune d'œuf
– 60 g de réduction (ci-dessus)
– 35 g de beurre fondu
– 4 oranges sanguines

Tailler les asperges à 18 cm. Baguer le pied si besoin.
Tailler les têtes de 2 asperges en fins copeaux de 4 cm de longueur.
Dans un sautoir avec couvercle, mettre un filet d'huile d'olive, rouler les asperges dedans, saler et couvrir.
Déglacer aussitôt avec un pochon de bouillon de volaille et cuire à couvert 5 minutes environ.
S'assurer de la bonne cuisson et réduire le jus de cuisson autour des asperges.
Tailler de lard de Colonnata en fines tranches (2 par personne).
Oranges : Prélever les zestes à l'aide d'un économe. Tailler en fine brunoise et faire sécher. Presser le jus de 2 oranges. Prélever les segments des deux autres. Réserver.
Mettre le jus d'orange à réduire de moitié avec le vin blanc, vinaigre blanc, bouillon de volaille, échalotes ciselées et la mignonette de poivre. Monter le sabayon avec les jaunes d'œufs et la réduction. Finir la sauce en montant au beurre fondu. Passer au chinois fin et mettre en siphon, gazer 1 fois.
Dans l'assiette, disposer le siphon, poser les asperges dessus en les recouvrant du lard de Colonnata.
Disposer les suprêmes d'oranges sanguines et les copeaux d'asperges crues. Verser un filet d'huile d'olive et parsemer de poudre d'orange.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

DR

La recette d'œuf cocotte à la truffe du chef Léo Bireaud





Léo Bireaud est conseiller culinaire pour la Maison Plantin, leader de la truffe en France basé à Puyméras. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'œuf cocotte à la truffe noire.

Ingrédients :
– 2 œufs très frais
– 20 g de Comté fruité
– 10 cl de crème fraîche liquide
– Un petit peu de beurre
– De la fleur de sel et du poivre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 30 g pelures de truffes noires appertisées
– 10 cl de jus de truffe noire
-Quelques tranches de lard de Colonnata
– Pain de mie ou de campagne

Beurrez deux cocottes individuelles puis répartissez-y la crème fraîche ainsi que le jus de truffe.
Ajoutez-y 10g de truffe noire fraîche taillée en petits morceaux (ou la totalité des pelures de truffes appertisées) ainsi que le Comté coupé finement.
Déposez l'œuf puis assaisonnez.
Enfournez les cocottes fermées pendant 8 minutes dans un four préchauffé a 150•C.
Pendant la cuisson des œufs, faites dorer à la poêle le lard puis le pain tranché en mouillettes.
En fin de cuisson, sortez vos cocottes du four puis râpez-y généreusement le reste de vos truffes fraîches.
Servez bien chaud avec les chips de lard posées sur le dessus et les mouillettes, avec une petite salade verte par exemple.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©P. Daniel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de gigot d’agneau du chef Denis Martin





Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l’École Hôtelière d’Avignon, est aujourd’hui aux commandes du restaurant La Belle Vie, à Saint-Hilaire-d’Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gigot d’agneau de l’Aveyron cuit lentement avec artichauts barigoule, yaourt épicé et guanciale.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Agneau :
– Sel, poivre
– 1 gigot d’agneau désossé (environ 1,2 kg)
– 8 fines tranches de guanciale
– 2 gousses d’ail
– 2 brins de romarin
– Huile d’olive

Parer le gigot, saler, poivrer, insérer des éclats d’ail et romarin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Saisir à la poêle dans un filet d'huile pour colorer toutes les faces puis refroidir.
Mettre sous vide ou dans un sac cuisson. Cuire 6 h à 58 °C en bain-marie ou four vapeur.
Réserver, saisir et trancher au moment du dressage. Recouvrir chaque tranche d'un voile de guanciale au dernier instant.

Artichauts barigoule et chips :
– Sel fin
– 8 artichauts violets (4 pour farcir, 4 pour chips)
– 1 carotte
– 1 branche de céleri
– 1 oignon
– 1 bouquet garni
– 200 ml de vin blanc sec
– 200 ml de bouillon de légumes
– Huile de friture

Tourner 4 artichauts et les cuire dans une casserole avec carotte, céleri, oignon émincés, bouquet garni, vin blanc et bouillon de légumes. Cuire doucement 30 min à couvert.
Récupérer la garniture de cuisson, la hacher finement et farcir le cœur des artichauts avec ce mélange.
Tourner les 4 autres artichauts, émincer très finement à la mandoline. Plonger dans un bain d'huile chaude (170 °C) jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égoutter sur papier absorbant, saler légèrement.

Crème de roquette :
– Sel, poivre
– 100 g de roquette
– 50 ml de crème liquide entière
– 20 g de parmesan râpé

Blanchir la roquette 30 sec dans l'eau bouillante salée, refroidir immédiatement dans de l'eau glacée.
Mixer avec la crème et le parmesan jusqu'à obtenir une texture lisse. Rectifier l'assaisonnement.

Fromage blanc épicé :
– Sel, poivre
– 150 g de fromage blanc
– 1 c. à café de paprika fumé
– 1 pincée de piment d'Espelette

Mélanger le fromage blanc avec le paprika, le piment d'Espelette, sel et poivre. Réserver au frais.

Dressage :
Déposer au centre de l'assiette un artichaut barigoule farci.
Disposer à côté une tranche d'agneau nappée de son voile de guanciale.
Ajouter le fromage blanc épicé et un trait de crème de roquette.

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 novembre 2026

Décorer avec quelques chips d’artichauts pour la texture et le volume.



DR