

Ecrit par le 18 mai 2026

La recette du dessert à la myrtille du chef pâtissier Brandon Dehan



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert à la myrtille, avec poêlée au basilic, émulsion au yaourt, et fraîcheur citron.

Meringue :

- 100g blanc d'œufs
- 100g sucre semoule
- 100g sucre glace

Ecrit par le 18 mai 2026

Monter les blancs avec le sucre semoule. Une fois les blancs bien montés, incorporer le sucre glace.
 Tailler des bandes de papiers rhodoïd d'une largeur de 3cm et d'une longueur de 33cm.
 Mettre les bandes de papier dans un cercle et pocher la meringue en faisant tout d'abord une première rangée, puis une autre sur le dessus en quinconce de la première.
 Faire sécher les meringues à 45°C pendant 6h.
 Démouler et limer le dessus pour la rendre lisse.

Siphon basilic :

- 750g fromage blanc
- 375g crème épaisse
- 15g basilic
- 75g lait
- 50g sucre semoule

Faire chauffer le lait et le sucre. Une fois chaud faire infuser le basilic pendant 15 minutes.
 Mixer puis chinoiser le mélange lait basilic.
 Mélanger le fromage blanc, la crème épaisse et le lait ensemble.
 Mettre dans un siphon, gazer avec 1 cartouche.

Meringue grillée :

- 100g blanc d'œufs
- 150g sucre semoule

Monter les blancs, serrer avec le sucre semoule en 3 fois, avec une douille de 10, pocher sur un tapis siliconé graissé, puis donner une coloration au chalumeau, réserver au congélateur.

Poêlée myrtille :

- 100g myrtilles fraîche
- Opaline basilic
- Jus myrtille

Faire fondre de l'opaline dans une poêle, ajouter les myrtilles, déglacer avec le jus, laisser cuire 1 minutes, et stopper la cuisson sur une plaque bien froide.

Madeleines crispies :

- 365g œufs
- 75g de miel de lavande
- 325g sucre semoule
- 150g lait
- 500g farine
- 25g levure chimique
- 1 citron vert zesté
- 1 citron jaune zesté
- 500g beurre noisette froid

Ecrit par le 18 mai 2026

Réaliser un appareil à madeleine en travaillant à la feuille du batteur les œufs, le miel et le lait.
Ajouter petit à petit un mélange sucre, levure, farine et les zestes.
Incorporer le lait puis le beurre noisette froid.
Laisser reposer l'appareil au frais pendant 1 heure
Chemiser les moules à madeleine avec du beurre et de la farine.
Mouler l'appareil dans les moules et les congeler.
Dans un four ventilé, cuire 3 minutes à 200°C puis éteindre le four et les laisser 3 minutes de plus.
A la sortie du four démouler les madeleines.
Une fois froides les tailler en deux et les laisser sécher 8 heures à 50°C.

Jus myrtille et basilic :

- 3000g jus myrtille réduit à 2000g
- 80g basilic

Réduire le jus de myrtille comme indiqué puis ajouter le basilic, laisser infuser 10 minutes, filtrer et réserver.

Zeste citron confit (blanchi 3 fois) :

- Tant pour tant jus de citron jaune et sucre

2min d'ébullition et laisser refroidir sous film alimentaire.

Opaline basilic :

- 335g fondant
- 225g glucose
- 50g basilic

Dans une casserole monter le fondant et le glucose à 160°C.

Ajouter les feuilles de basilic à 160°C puis réchauffer la masse à 150°C.

Débarrasser sur un silpat.

Une fois froide mixer au thermomix pour en faire une poudre fine. Conserver la dans une boîte hermétique.

Sorbet citron :

- 2700g lait entier
- 150g trimoline
- 650g sucre semoule
- 300g glucose atomisé
- 50g super neutrose
- 1000g jus citron vert
- 1000g jus citron jaune
- 10 zestes citron vert
- 10 zestes citron jaune

Ecrit par le 18 mai 2026

Faire chauffer le lait et la trimoline a 50°C, ajouter les extraits secs, faire bouillir, refroidir, incorporer les jus et les zestes de citron, mixer, laisser maturer une nuit puis turbiner
Avec une passette et un chablon former la forme et l'épaisseur voulue sur un silpat.

Jus myrtille et compotée :

- 1000g myrtille surgelée
- 90g sucre semoule

Faire bouillir l'ensemble, filtrer réserver le jus et mixer les myrtilles restantes, tamiser et réserver.
Faire chauffer à 170 °C pendant 3 minutes.

Sorbet Basilic :

- 1755g eau
- 400g sucre
- 120g glucose atomisé
- 15g stab 2000
- 105g jus citron vert
- 75g basilic frais

Chauffer l'eau et la moitié du sucre a 55°C, ajouter les extraits secs, bouillir, refroidir, maturé 12H puis mixer avec le jus de citron et les feuilles de basilic bien verte, turbiner.

Dressage :

Disposer un cercle de meringue sur l'assiette, tapisser le fond de purée de myrtille, ajouter trois myrtilles fraîches, deux morceaux de madeleines crispies, déposer une boule de sorbet basilic, le siphon yaourt autour, puis déposer dessus la poêlée de myrtille, ajouter quelques citrons confits, des feuilles de basilic nain et quelques opalines basilic, à coté servir une cuillère de sorbet citron, avec une meringue italienne et un citron confit, à déguster avant le dessert.

Verser un peu de jus myrtille et basilic dessus.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Virginie Ovessian

Le chef étoilé Xavier Mathieu sera en dédicace à Apt

Ecrit par le 18 mai 2026



Le propriétaire de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas, [Xavier Mathieu](#), ira à la rencontre des lecteurs et des passionnés de cuisine ce samedi 9 août à la [Librairie Fontaine Luberon](#) à Apt à l'occasion d'une séance de dédicaces pour son livre *Ma Cuisine Provençale*.

Ma Cuisine Provençale, c'est un ouvrage qui réunit 50 recettes ancrées dans les parfums, les couleurs et les traditions de la région. Les mots et les recettes de Xavier Mathieu, couplés avec les photos de Philippe Vaurès-Santamaria, s'entremêlent pour offrir aux lecteurs une plongée dans la Provence, où la cuisine est habitée par la nature environnante.

« Mon inspiration, je la puise autour de moi, dans cet environnement qui me nourrit, dans tous les sens du terme. Je prends ce qu'il y a de plus beau dans la nature pour le sublimer. »

Xavier Mathieu

Dans ce livre, le chef étoilé révèle pour la première fois ses secrets culinaires. On y trouve des recettes gourmandes et gastronomiques qui rappellent les traditions locales et le terroir comme l'apéritif estival,

Ecrit par le 18 mai 2026

le pistou, la ratatouille, la daube avignonnaise, ou encore les 13 desserts de Noël.



©Philippe Vaurès-Santamaria

Si quelques exemplaires signés par le chef sont disponible au Phébus, il sera aussi possible de s'en procurer et de rencontrer Xavier Mathieu ce samedi 9 août à la Librairie Fontaine Luberon. De quoi trouver de l'inspiration avant d'aller faire des emplettes au célèbre marché d'Apt et de préparer le déjeuner.

Samedi 9 août. À partir de 10h. Librairie Fontaine Luberon. 16 Rue des Marchands. Apt.

La recette de cœur de laitue cuite en

Ecrit par le 18 mai 2026

pression du chef Glenn Viel



Glenn Viel est 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 cœur de laitue cuite en pression avec tomates confites au soleil et crémeux de roquette.

Les tomates confites :

Monder, couper en deux et épépiner les tomates.

Assaisonner (sel, poivre, sucre, huile d'olive) puis disposer les tomates sur la grille du séchoir, ajouter une lamelle d'ail. Le séchoir doit être installé dans un endroit bien dégagé à 40°C minimum sous verre, si possible avec une légère brise (le temps pour confire les tomates est aléatoire et dépend principalement de la météo). Compter tout de même 10 heures.

Une fois confites, les tomates doivent être conservées dans l'huile d'olive.

Le citron confit :

- 1,5 litre d'eau
- 250 gr de sel
- 400 gr de sucre

Laver et zester les citrons, les blanchir à 3 reprises (départ à froid).

Ecrit par le 18 mai 2026

Dans une casserole, réaliser le sirop : porter à ébullition l'eau, le sel et le sucre. Disposer les citrons dans des bocaux et verser le sirop froid. Conserver les bocaux pendant 3 mois avant d'être consommés.

La laitue :

- 10 pétales de tomates confites
- ¼ de citron confit
- 1 pièce de fenouil
- 10 feuilles de basilic
- 2 cl d'huile d'olive Castelas
- Sel
- Poivre

Laver la laitue entière, bien l'égoutter, retirer les grosses feuilles (conserver les grosses feuilles pour le crémeux de roquette).

Ecarter les feuilles délicatement puis entre chacune d'elles disposer les tomates, le fenouil taillé très fin, le citron en julienne épaisse et les feuilles de basilic. Ajouter l'huile, sel, poivre et refermer la laitue. Filmer fermement la laitue puis la mettre sous vide dans un sac rétractable. Plonger le sac 3 secondes dans une eau à ébullition, refroidir et conserver au frais pendant 24 heures.

Le crémeux de roquette :

- 200 gr de roquette
- 100 gr de feuille de laitue
- 50 gr de tétragone
- 50 gr de poivron vert confit
- 50 gr pomme Granny
- 15 cl d'huile d'olive
- 3 gr de sel
- 3 cl de jus de citron

Mettre l'ensemble des éléments au Thermomix.

Mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et homogène.

Dressage :

Au centre de l'assiette, disposer le crémeux de roquette.

Assaisonner la laitue, sel, poivre, huile d'olive et la mettre au centre du crémeux. Pour finir disposer des petits croutons et tête de basilic nain.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Virginie Ovessian

La recette de thon rouge de Méditerranée du chef Vincenzo Regine

Ecrit par le 18 mai 2026



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée en feuille de brick, avec granité aux baies roses, émulsion à la salicorne et poutargue.

Recette pour 4 personnes

Le thon :

- 500 gr de coeur de filet Thon rouge de Méditerranée
- 2 feuilles de brick

Couper le thon en rectangle de 10cm de long sur 2cm coté. Tailler la feuille de brick a la taille du thon. Beurrer la feuille de brick saler et poivrer le thon puis roulez la feuille de brick. Réserver au frais.

Siphon salicorne :

- 300 gr de crème
- 150 gr de salicorne
- 10 gr de sel

Chauffer la crème avec la salicorne et le sel, une fois à ébullition laisser infuser la salicorne pendant 1 heure, mixer le tout passer au chinois et mettre en siphon puis gazer 2 fois.

Ecrit par le 18 mai 2026

Gel de mangues :

- 100 gr de jus de mangue
- 3 gr d'agar agar
- 3 gr de maïzena

Chauffer le jus de mangue, ajouter les poudres et porter à ébullition en mélangeant. Réserver au frais puis une fois pris, mixer au thermomix.

Granité baie rose :

- 500 cl d'eau
- 100 gr de sucre
- 10 gr de baie rose

Chauffer l'eau et le sucre à ébullition, sortir du feu et ajouter la baie rose écrasé, filmer puis laisser infusé 1 heure. Passer le liquide au chinois étamine et mettre au congélateur une fois refroidi.

Finitions et montage de l'assiette:

Dans une poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive, snacker rapidement le thon rouge en feuille de brick, puis couper en deux.

Le positionner au centre de l'assiette et puis disposer le gel de mangue et quatre petits morceaux de mangue fraîche coupés très finement et roulés.

Ajouter des petites branches de salicorne fraîche.

Dans une deuxième assiette disposer le siphon à la salicorne avec la poutargue râpée.

Dans une troisième assiette disposer le granité précédemment congelé et parsemer avec de la baie rose séchée et écrasée finement.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

La recette de pissaladière du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 18 mai 2026



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 pissaladière avec oignons doux, anchoïade et olives Taggiasche.

Pâte ciabatta :

- 100g de farine
- 2g de sel
- 6g de levure de boulanger
- 20g d'huile d'olive
- 60g d'eau

Réaliser la pâte à ciabatta. Mélanger l'eau, l'huile d'olive et la levure et délayer dans la farine et le sel. Malaxer pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène avec du corps. Laisser reposer 1h au frais. Etaler à 0.5 cm d'épaisseur et cuire en bande à la vapeur sur une plaque à trous pendant 12 minutes. Refroidir et détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond de 9 cm. Pour les tuiles de pain : abaisser le plus fin possible des tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau. Tailler en triangle rectangle de 3x2cm, disposer dans une gouttière et cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.

Tuile de pain :

- Pain de mie sans croûte

Ecrit par le 18 mai 2026

- Huile d'olive

Anchoïade :

- 200g d'anchois à l'huile
- 6g d'ail
- 160g d'huile de tournesol
- 2g de vinaigre de vin rouge
- 50g d'eau

Si vous disposer d'un robot type Thermomix, mixer l'ensemble des produits vitesse maxi pendant 2 à 3 minutes jusqu'à émulsion complète de l'appareil. Sinon, à l'aide d'un mixeur plongeant : mixer les anchois, l'ail avec le vinaigre et monter avec l'eau et huile au fur et à mesure jusqu'à émulsion totale. Lever les filets de maquereau, les mettre dans un plat avec le mélange à gravlax pendant 12h au frais. Rincer et laisser sécher. Couper en petits morceaux d'un cm par 1 cm de côté.

Lisette :

- 400 g de petit maquereau
- 200 g Sel fin
- 20 g Sucre
- 5 g Baies roses écrasées
- 5 g de graines d'anis vert (ou fenouil)

Purée oignons :

- 750 g d'oignons doux des Cévennes
- 200g de gros sel

Cuire les oignons doux entier non épluchés sur un lit de gros sel au four à 180°C pendant 1h. Enlever la peau et mixer. Rectifier l'assaisonnement et coller la purée à la fécule de pomme de terre si besoin. Passer quelques minutes au fumoir.

Oignons grelots :

- 4 pc oignons grelots
- Huile neutre

Éplucher, cuire à court mouillements les oignons grelots. Refroidir et couper en deux. Colorer à l'huile dans une poêle antiadhésive jusqu'à coloration brune. Refroidir.

Pickles oignons :

- 200 g d'oignons rouges grelots
- 50g de sucre
- 200g de vinaigre blanc
- 300g d'eau

Porter à ébullition l'eau, le vinaigre blanc et le sucre. Verser sur les oignons grelots rouges

Ecrit par le 18 mai 2026

préalablement couper en 4. Fermer et laisser au frigo pendant un jour minimum.

Olives :

- 200g d'olives noires dénoyautées
- Thym frais
- 1 bt de cébettes

Couper la moitié des olives en 4, sécher le reste au four sur une plaque à 80°C pendant 1h et mixer.

Dressage :

Disposer des points d'anchoïade et de purée d'oignons fumées sur la pâte à ciabatta (préalablement croulée au four à 180°C pendant 6 à 8 minutes).

Disposer la tuile de pain en son milieu puis dresser les 2 ½ oignons grelots, les 2 morceaux de lisette, les 3 copeaux d'olive, les 3 triangles de pickles d'oignons rouge, la poudre d'olive noire et le thym.

À l'aide d'un chablon rond, masquer l'assiette avec l'anchoïade et disposer la pissaladière dessus.



DR

Ecrit par le 18 mai 2026

La recette de tourte aux asperges du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tourte aux asperges avec pousses printanières.

Farce fine aux gamberonis :

- 200 g de gamberonis pelés
- 50 g de crème liquide
- 30 g de blancs d'œufs
- Sel, poivre blanc du moulin

Réalisez la farce fine en mixant les ingrédients. Salez et poivrez.

Asperges :

- 15 asperges vertes de plus de 22 cm

Ecrit par le 18 mai 2026

Blanchissez les asperges vertes en les plongeant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.

Appareil aux amandes :

- 100 g de chapelure
- 60 g de poudre d'amandes
- 40 g de beurre
- 40 g d'huile d'amande
- 30 g d'eau • 3 g de sel

Mélangez bien tous les ingrédients de l'appareil. Mettez de côté.

Glace aux asperges :

- 400 g d'asperges vertes
- 500 g d'eau
- 200 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur pour glace (Stab 2000)
- 3 g de gélatine en poudre
- Huile d'olive fruitée verte
- Sel, poivre du moulin

Lavez et parez les asperges. Blanchissez-les en les plongeant dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Refroidissez dans de l'eau glacée, puis séchez-les avec du papier absorbant. Dans une poêle antiadhésive, rôtissez les asperges quelques minutes avec une goutte d'huile d'olive, puis mixez-les. Assaisonnez la purée si nécessaire, puis faites-la refroidir au réfrigérateur.

Faites chauffer l'eau, puis mélangez-y le glucose, le stabilisateur et la gélatine. Laissez refroidir ce sirop. Mélangez ensuite 250 g de purée d'asperges avec 115 g de sirop. Versez la préparation dans une sorbetière et turbinez.

Sauce à l'oseille :

- 300 g de feuilles d'oseille
- 500 g de crème liquide
- 50 g d'eau
- 5 g de sel
- 50 g de queues d'oseille fraîche
- 100 g de vinaigre de riz

Blanchissez les feuilles d'oseille quelques secondes dans de l'eau bouillante salée, puis re- froidissez-les. Mixez-les avec la crème et un peu d'eau, puis passez au chinois étamine. Mixez ensuite tous les ingrédients.

Finition :

- Baies roses
- Feuilles de cresson et d'oxalis

Écrit par le 18 mai 2026

- Quelques amandes fraîches

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez les asperges en deux dans la longueur, disposez la moitié dans un cadre rectangulaire et couvrez-les d'une fine couche d'appareil aux amandes, puis enfournez 5 minutes. Baissez la température du four à 180 °C (th. 6). Ajoutez une couche de 3 cm de farce fine sur l'appareil aux amandes, assaisonnez avec des baies roses mixées, puis ajoutez la deuxième couche d'asperges. Enfournez pendant environ 8 minutes. Laissez refroidir et coupez en triangles de 4 cm à la base.

Dans les assiettes, disposez un triangle de tarte, puis versez un peu de sauce sur le côté et déposez par-dessus une quenelle de glace aux asperges. Recouvrez d'une salade de feuilles de cresson et d'oxalis. Parsemez d'un peu d'amandes fraîches. Servez la sauce restante en saucière à part.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

Ecrit par le 18 mai 2026

La recette de thon rouge de Méditerranée 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 thon rouge de Méditerranée avec romesco, olives taggiasche et verveine.

Sauce Romesco :

- 300gr de tomates anciennes
- 100gr de poivrons rouges
- 40gr de pignons de pin
- 40gr d'amandes effilées
- 80gr d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail

Monder les tomates et éplucher les poivrons, faire rôtir au four 25mn à 160 avec la gousse d'ail émincée et ajouter les pignons de pin et les amandes pour 5 mn de plus.

Une fois le tout bien rôti, mixer jusqu'à obtenir une texture bien lisse et monter à l'huile d'olive. Débarrasser dans une pipette et conserver à température ambiante pour le dressage.

Ecrit par le 18 mai 2026

Olives taggiasche :

- 100gr d'olives taggiasche
- 30gr de chapelure Panko

Dénoyauter les olives, mixer avec le panko et sécher au four à 160 degrés pendant 15 mn.
Réserver dans un endroit sec.

Espuma à la verveine :

- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 5 gr de moutarde
- 4 gr de vinaigre de xérès
- 250gr d'huile de verveine

Mélanger les œufs, les jaunes, la moutarde et le vinaigre dans un cul de poule. Monter à l'huile de verveine et mettre dans un siphon. Gazer 2 fois et maintenir au bain marie.

Déroulé et dressage :

Tailler 6 pièces de 120gr de thon et l'enrouler dans la feuille de brick, poêler chaque face jusqu'à coloration et laisser reposer 5 mn pour faire rentrer la chaleur au milieu.

Pour le dressage, faire une demi-lune avec le crumble d'olives, faire quelques points de sauce Romesco, disposer le thon et ajouter des anchois, des câpres frits et des feuilles de capucines.

Au dernier moment, ajouter l'espuma de verveine .

Écrit par le 18 mai 2026



©Arthur Ledoux

Villeneuve-lès-Avignon : la street food et la cuisine gastronomique se rencontrent au Prieuré

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Ce samedi 5 juillet, les chefs [Joannes Richard](#), champion du monde de burger 2023, et [Christophe Chiavola](#), du restaurant gastronomique [Le Prieuré](#), joignent leurs talents pour un déjeuner et un dîner hors du commun au restaurant étoilé villeneuvois.

Le Prieuré Baumanière, qui possède une étoile au Guide Michelin, va casser les codes ce week-end avec un déjeuner et un dîner qui mêleront street food et cuisine gastronomique. Pour ce faire, le chef du restaurant Christophe Chiavola a appelé le chef Joannes Richard. Deux univers différents bien marqués qui vont se compléter le temps de ces deux repas.

Ensemble, ils proposeront deux expériences gastronomiques uniques mêlant haute cuisine et street food revisitée. D'un côté, il y aura la cuisine épurée et de saison du chef du Prieuré. De l'autre, l'approche innovante et créative du champion du monde de burger 2023. Tous deux se rejoignent sur un point : la mise en valeur les produits locaux et de qualité.

Le déjeuner convivial sera un moment de partage autour de créations inspirées de la street food avec des saveurs authentiques. Le dîner gastronomique, quant à lui, proposera une expérience raffinée mêlant haute gastronomie et street food, où la cuisine épurée et l'audace vous feront voyager autour du monde.

Déjeuner de 12h à 13h30 : à partir de 75€ hors boissons.

Dîner de 19h30 à 21h : menu en 7 temps à 165€ hors boissons.

Il est encore possible de [réserver sa table en ligne](#) ou au 04 90 15 90 15.

Le Prieuré Baumanière. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.

La recette 'bœuf, traceur d'un sandwich' du chef Glenn Viel

Ecrit par le 18 mai 2026



Glenn Viel est 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 « Bœuf, traceur d'un sandwich. »

.Pastrami :

- 4 L d'eau
- 250 g de gros sel
- 150 g de cassonade
- 10 g de coriandre en grain écrasée
- 1 tête d'ail
- 800 gr de basse côte de bœuf
- Poudre d'herbes et de champignons
- Piment d'Espelette

Parer 1kg de basse côte de boeuf, saumurer 24h, assaisonner poudre d'herbes, poudre de champignon et piment d'Espelette.

Fumer la viande puis sécher 48 h dans le réfrigérateur.

Cuire sous-vide ou au four, température 64°C -> 58°C au cœur de la viande.

Boeuf :

- 800 g de filet de bœuf
- 8 tranches de Ceccina de boeuf

Ecrit par le 18 mai 2026

Parer et rouler 800gr de filet de bœuf dans du film, portionner et snacker 35/40 secondes, assaisonner beurre noisette, fleur de sel et poivre.

Laitue :

- 2 laitues

Effeuille et laver les feuilles de laitue.

Montage :

- 1 feuille de laitue crue
- 80 gr de Filet de bœuf
- 1 feuille de laitue brûlée au chalumeau, huile d'olive, sel, poivre
- 1 tranche de Ceccina
- 80gr Pastrami
- 1 feuille de laitue crue
- Huile d'olive

Mettre sous-vide entre deux papiers sulfurisés.

Sauce de boeuf au pain :

- 200 gr de Pain brûlée
- 500 ml de Lait
- 500 ml de Jus de bœuf

Infuser du pain brûlé dans du lait, ajouter du jus de bœuf puis assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et vinaigre balsamique.

Condiment tomate :

- 2 pièces de fenouil
- 2 kg de tomates cerises

Dessécher au four à 250°C sans coloration en remuant fréquemment.

Passer au moulin à purée, passer au tamis très fin -> dessécher jusqu'à avoir une consistance de concentré de tomate. □

Assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et piment d'Espelette.

Caramel de tomate :

- 5 Cœurs de tomates épépinées
- Sucre (20% du poids des cœurs de tomates)

Récupérer les cœurs des tomates préalablement épépinées, mixer et chinoiser. □ Sucrer puis réduire jusqu'à caramel.

Ecrit par le 18 mai 2026

Pickles de graines de moutarde :

- 50gr de sucre
- 100ml de vinaigre blanc
- 200ml d'eau
- 100 gr de graine de moutarde

Raviole de tomate :

- 8 tomates

Monder les tomates, couper en deux, épépiner.

Assaisonner généreusement en huile d'olive, sel, poivre et poudre d'herbes.

Cuire à 48°C en programme séchage dans le four.

Montage :

Prendre les deux pétales de tomates, les écraser légèrement avec une spatule, les superposer à cheval l'une sur l'autre, mettre un point de condiment tomate, refermer et emporte-piécer.

Glacer avec le caramel de tomate, disposer 7 graines de pickles de graines de moutarde, huile d'olive, fleur de sel et poivre.



© Pauline Daniel