Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# La recette de tartelette aux champignons 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 compression de champignons des bois, sablé forestier et Verjus, avec sabayon à la fleur de sureau et noisettes torréfiées.**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**
Pâte sablée aux champignons :
– 200 gr de Farine
– 75 gr de  jaunes d'œuf
– 100 gr de beurre
– 2 c.a.s de poudre de champignons
– 5 gr de sel fin

Mélanger le beurre pommade au mélange, farine, sel, poudre de champignons puis sabler. Ajouter le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

jaune d'œuf et mélanger le tout pour obtenir une pate homogène. Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé assez finiment.
Cuire la pate 10 minutes dans un four chauffé à 180 °C

Farce Champignons :
-100 gr de girolles
– 100 gr trompettes de la mort
– 100 gr de cèpes
– 1 échalote
– ½ botte de persil
– 20 gr de beurre
– Sel

Nettoyer tous les champignons puis les poêler séparément pour les blanchir. Egoutter.
Poêler les champignons en ajoutant l'échalote, le persil haché, le beurre et le sel et concasser légèrement.

Jus de champignons :
– 10 pièces de champignons de Paris
– 100 gr de beurre
– Eau

Laver et tailler les champignons en 4. Faire colorer les champignons à l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajouter le beurre et laisser brunir. Egoutter et mouiller à hauteur avec l'eau. Cuire 35 minutes puis égoutter. Réduire à consistance.

Voile de champignon :
– 2 champignons de paris
– Jus de citron

Tailler en fines lamelles les champignons de paris et badigeonner de jus de citron pour ne pas qu'elles noircissent. Disposer les lamelle pour former une belle rosace.

Sabayon au vinaigre de fleur de sureau :
– 2 jaunes d'œuf
– 20 gr de vinaigre de fleur de sureau
– 100 gr de beurre clarifié
– Sel

Emulsionner le jaune d'œuf avec le vinaigre sur feu très doux. Hors du feu monter au beurre clarifié. Assaisonner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# La recette de carottes 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 compression de carottes au curcuma avec sabayon à la fleur de sureau et jus de racines.**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**
Compression de carottes :
– 800 g de carottes
– 4 g de curcuma en poudre
– 40 g de beurre doux
– 20 g de miel
– Sel fin
– Poivre blanc

Éplucher les carottes, les tailler en fines lamelles régulières à la mandoline.
Faire fondre le beurre avec le miel et le curcuma. Assaisonner sel et poivre.
Disposer les lamelles de carottes dans un plat, les enrober du mélange beurre-miel-curcuma.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Cuire à couvert au four vapeur ou dans un four à 85 °C jusqu'à tendreté (environ 40min).
Disposer les lamelles encore chaudes dans un moule rectangulaire chemisé de film alimentaire, en les serrant bien pour former une compression.
Presser avec un poids et réserver au froid au moins 4 h.

Chips de carottes :
– 2 carottes
– Huile de friture
– Sel fin

Éplucher les carottes, les tailler en fines lamelles à la mandoline.
Sécher légèrement, frire à 160 °C jusqu'à coloration légère.
Égoutter sur papier absorbant, saler légèrement.

Sabayon au vinaigre de fleur de sureau :
– 3 jaunes d'œufs
– 50 ml de vinaigre de fleur de sureau
– 40 ml d'eau
– 30 g de beurre doux froid en dés
– Sel fin

Réunir les jaunes d'œufs, le vinaigre et l'eau dans un cul-de-poule.
2. Fouetter sur un bain-marie frémissant jusqu'à obtenir une texture mousseuse et aérienne.
3. Incorporer progressivement le beurre froid en dés pour stabiliser l'émulsion.
4. Rectifier le sel. Maintenir tiède au bain-marie.

Jus de racines corsé :
– 300 g de parures de carottes
– 100 g de céleri-rave
– 100 g de panais
– 1 échalote
– 30 g de beurre
– 200 ml de fond de légumes ou d'eau
– 1 branche de thym
– 1 feuille de laurier
– Sel, poivre

Faire suer dans le beurre les parures de carottes, céleri-rave, panais et échalote émincée.
Laisser légèrement caraméliser pour intensifier les sucs.
Mouiller avec le fond de légumes, ajouter thym et laurier.
Réduire à feu doux jusqu'à consistance nappante.
Filtrer, rectifier l'assaisonnement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Dressage :
Monter le sabayon au moment et déposer une cuillerée à côté.
Tailler la compression de carottes en pavés réguliers et les réchauffer doucement à la vapeur ou au four à 80 °C couvert.
Disposer au centre de l’assiette, verser le jus corsé.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# La recette de coquillages cuits en marinière 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 coquillages cuits en marinière avec crème de laitue à l'huile Picholine, algues marinées et écume iodée.**

**Ingrédients (pour 4 personnes)**
Coquillages :
– 400 g de couteaux
– 400 g de moules de bouchot
– 300 g de palourdes
– 300 g de coques
– 1 échalote
– 1 gousse d'ail
– 100 ml de vin blanc sec
– 20 g de beurre doux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

– 2 branches de persil plat
– Poivre du moulin

Plonger les coquillages (couteaux, moules, palourdes, coques) dans de l'eau salée pendant 1 à 2 h pour les débarrasser du sable. Brosser si nécessaire, rincer à l'eau claire.
Ciseler l'échalote et hacher l'ail. Dans une grande sauteuse, faire fondre le beurre, ajouter échalote et ail, suer 1 min sans coloration. Ajouter les coquillages, mouiller au vin blanc, couvrir et cuire à feu vif 1-2 min jusqu'à ouverture. Égoutter, filtrer le jus de cuisson (conserver pour l'écume), décoquiller pour le dressage.

Crème de laitue à l'huile d'olive picholine :
– 200 g de laitue bien verte
– 100 ml de crème liquide entière
– 40 ml d'huile d'olive Picholine
– Sel fin

Blanchir la laitue 30 sec dans de l'eau bouillante salée, refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Égoutter, mixer finement avec la crème liquide chaude. Monter au mixeur plongeant avec l'huile d'olive picholine jusqu'à obtenir une texture onctueuse et brillante. Rectifier le sel.

Algues marinées et salicornes :
– 50 g d'algues fraîches (dulse, wakamé ou laitue de mer)
– 40 g de salicorne fraîche
– 20 ml d'huile d'olive Picholine
– 10 ml de vinaigre balsamique blanc
– Fleur de sel

Blanchir la salicorne 20 sec, refroidir. Mélanger avec les algues fraîches, assaisonner d'huile d'olive et vinaigre balsamique blanc, fleur de sel. Réserver.

Fruits :
– 1 pomme Granny Smith
– 1 pomelo rose
– Jus de citron

Tailler la Granny Smith en petits dés, citronner légèrement. Prélever les suprêmes du pomelo, couper en petits segments.

Écume iodée :
– 20 ml de crème liquide (facultatif pour arrondir le goût)
– 200 ml du jus de cuisson filtré des coquillages
– 1 g de lécithine de soja

Chauffer doucement le jus de cuisson filtré et la crème. Ajouter la lécithine de soja, émulsionner au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

mixeur plongeant en maintenant la tête légèrement inclinée pour créer une mousse stable.

Dressage :
Disposer la crème de laitue au fond de l'assiette. Déposer harmonieusement les coquillages. Répartir la brunoise de pomme, les segments de pomelo, les algues et salicornes. Verser l'écume iodée en dernière minute pour qu'elle arrive encore aérée.
Finition : filet d'huile d'olive picholine, herbes marines fraîches ou micro-pousses.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# La recette de poulpe 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 poulpe Roc' de Frontignan cuit en cocotte avec velours de roquette, sabayon au vinaigre de fleurs de sureau et jus de racines.**

**Ingrédients (pour 8 personnes)** :
Poulpe :
– 1 poulpe de roche de 1,5 à 2kg
– 10 grains de poivre noir
– 1 feuille de laurier
– Eau
– 8 tranches fines de Lardo di colonata
– 10 gr de pignons de pin

Séparer la tête du corps du poulpe. Bien rincer longuement le poulpe sous l'eau claire afin d'éliminer les impuretés présentes dans ses ventouses. Disposer le poulpe au congélateur pendant 48 h. Décongeler le poulpe et rincez-le à nouveau. Disposer celui-ci dans une cocotte en fonte avec un fond d'eau froide, le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

poivre noir et le laurier. Monter en température à couvert et cuire à frémissement environ 1h30. Vérifier la tendreté du poulpe à l'aide d'une pointe de couteau puis réserver au frais.
Au moment de servir, rôtir le poupe au beurre mousseux avec une gousse d'ail écrasée. Disposer le lard de colonata sur le poulpe encore chaud ainsi que quelques pignons de pins torréfiés écrasés.

Coulis de roquette :
– 500 gr de roquette
– Eau
– Sel
– 50 gr de beurre

Laver la roquette à l'eau claire. Cuire celle si pendant 1 minute à l'eau bouillante salée puis égoutter. Mixer le tout avec le beurre frais. Refroidir aussitôt pour fixer la chlorophylle puis réserver.

Sabayon :
– 2 jaunes d'œufs
– 1 c à s d'eau
– 1 c à s de vinaigre de fleur de sureau
– 100 gr de beurre
– Sel

Faire fondre le beurre sur le coin du fourneau à feu doux afin de séparer le petit lait. Eliminer la pellicule blanche à la surface et ne garder que le beurre clarifié. Dans une petite casserole, disposer les jaunes, l'eau, le vinaigre et sel. Monter le sabayon à feu doux en fouettant constamment. Quand celui-ci est bien mousseux, ajouter le beurre clarifier petit à petit tout en remuant. Réserver au chaud.

Jus de racines :
– 2 carottes
– 1 oignons
– ½ celeri boule
– 1 topinambour
– Huile d'olive
– 50 gr de Beurre

Laver les légumes soigneusement. Tailler en gros dés tout en gardant la peau. Rotir les légumes dans une sauteuse avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds. Ajouter le beurre puis rôtir à nouveau lentement. Mouiller à l'eau à hauteur et cuire à frémissement pendant environ 35 minutes. Egoutter puis réduire

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 18 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# La recette de daurade 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 daurade marinée avec velours d'artichaut à l'ail noir de Vers-Pont-Du-Gard et roquette.**

**Ingrédients (pour 4 personnes)** :
Velours d'artichauts :
– 4 d'artichauts camus
– 1carotte
– 1oignon
– 1 gousse d'ail
– 100 gr de vin blanc
– ½ litre d'eau
– 1 citron jaune
– Sel / huile d'olive

Ecrit par le 18 novembre 2026

Tourner, les artichauts camus et bien enlever le foin puis coupez-les en 4. Réserver dans de l'eau citronnée pour ne pas qu'ils s'oxydes.
Dans une sauteuse, faire revenir à l'huile d'olive et à feu doux pendant 5 minutes les oignons et carottes épluchés et émincés ainsi que la gousse d'ail. Ajouter les quartiers d'artichauts et le sel. Ajouter le vin blanc puis réduire de moitié. Ajouter l'eau et cuire à frémissement jusqu'à ce que les artichauts soient bien tendres. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement. Détendre avec un peu d'eau si nécessaire.

Coulis de roquette :
– 500 gr de roquette
– Eau
– Sel
– 50 gr de beurre

Laver la roquette à l'eau claire. Cuire celle si pendant 1 minute à l'eau bouillante salée puis égoutter. Mixer le tout avec le beurre frais. Refroidir aussitôt pour fixer la chlorophylle puis réserver.

Coulis d'ail noir :
– 1 tête d'ail noir
– 500 gr d'eau

Eplucher soigneusement la tête d'ail noir puis la cuire dans l'eau à frémissement. Réduire de moitié puis mixer. Réserver.

Marinade :
– 2 c à s d'huile d'olive picholine
– 2 c à s de vinaigre balsamique blanc
– 2 c à s d'huile de fenouil sauvage
– Piment Espelette
– Sel

Condiments et finition :
– 10 gr Petits capres
– 1 citron vert

Daurade :
– 1 daurade royale entre 600 et 800 gr
– 80 gr se sel
– 20 gr de sucre

Lever la daurade en filets. Enlever la peau et désarêter.
Mélanger le sel et le sucre puis recouvrir les filets de la préparation sur les deux faces pendant 5 minutes. Au terme des 5 minutes rincer à l'eau claire puis disposer sur un torchon propre au réfrigérateur. Tailler la daurade et mariner.

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 18 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 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 18 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 18 novembre 2026

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



DR

---

# La recette de langoustine du chef Denis Martin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026




**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 langoustine avec céleri et cresson.**

**Ingrédients pour 4 personnes**

Céleri-rave en croûte de sel à l'aneth et au citron noir :
– 1 gros céleri-rave (environ 800 g à 1 kg)
– 1 kg de gros sel
– 500 g de sel fin
– 4 blancs d'œufs
– 2 c. à soupe d'aneth frais ciselé
– 1 citron noir réduit en poudre
– 1 c. à soupe de grains de poivre noir
– 1 feuille de laurier
– 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante).
Nettoyer le céleri-rave.
Préparer la croûte de sel : Dans un grand saladier, mélanger le gros sel, le sel fin, les blancs d'œufs, l'aneth, le citron noir, le laurier et le poivre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Enrober le céleri-rave : Étaler une fine couche de croûte de sel sur une plaque recouverte de papier cuisson. Poser le céleri dessus et le recouvrir entièrement avec le reste du mélange, en tassant bien. Veiller à ce qu'il soit totalement enfermé.
Enfourner 1h30 à 2h, selon la taille du céleri. La croûte doit devenir dure et légèrement dorée.
Laisse reposer 10 min après cuisson. Casse la croûte de sel délicatement. Retirer le céleri et peler celui-ci. Tailler de fines dentelles et assaisonner avec un peu d'aneth et de citron noir en poudre.

Langoustines :
– 4 belles langoustines (calibre 5/10)

Séparer la tête de la queue (réserver les têtes pour la réduction)
Décortiquer les queues et réserver au frais.

Réduction des têtes :
– Les têtes des langoustines
– 1 oignon
– 1 poireau (blanc seulement)
– 1 carotte
– 1 gousse d'ail
– 1 branche de céleri
– 1 feuille de laurier
– 1 branche de thym
– 1 c. à soupe de concentré de tomate
– 10 cl de vin blanc sec
– 1 c. à soupe de cognac
– 1 L d'eau
– 3 c. à soupe d'huile d'olive
– 20 g de beurre

Dans une grande cocotte, chauffer l'huile et le beurre.
Ajouter les têtes et carapaces.
Faire colorer vivement 5 à 8 min jusqu'à ce qu'elles deviennent bien rouges.
Ajouter l'oignon, la carotte, le poireau, le céleri et l'ail émincés.
Faire suer 5 min.
Ajouter le concentré de tomate, mélanger et laisser légèrement caraméliser.
Verser le cognac, flamber.
Ajouter le vin blanc, laisser réduire de moitié.
Mouiller avec l'eau, ajouter le thym et le laurier.
Laisser mijoter 30 à 35 min à frémissement.
Écumer si nécessaire.
Retirer les aromates.
Passer au chinois étamine ou au tamis fin pour obtenir une texture lisse et onctueuse.
Réduire à consistance nappante et monter au beurre.

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 18 novembre 2026

Cuisson des langoustines :
Griller les queues de langoustines au barbecue environ 2 minutes.
Sortir les langoustines et laquer avec un peu de réduction des tetes.
Parsemer d’oseille finement ciselée.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# La recette de tomates cerise du chef Denis Martin






**Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hotellière 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 tomates cerises du jardin semi-confites et amandes fraiches.**

**Ingrédients (pour 4 personnes)** :

Tomates semi-confites :
– 300 g de tomates cerises de couleurs mélangées
-2 c. à soupe d'huile d'olive
-1 pincée de sucre
-Sel fin
– Poivre mignonette

Préchauffer le four à 100 °C.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Laver les tomates cerises puis les monder en les passant 15 secondes à l'eau bouillante.
Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, face coupée vers le haut.
Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de sucre, sel et poivre.
Cuire 1h30 à 2h, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ridées mais encore juteuses.

Amandes fraîches :
– 50 g d'amandes fraîches, émondées

Émonder les amandes si besoin en les plongeant 30 sec dans l'eau bouillante puis en retirant la peau.
Les réserver au frais.

Eau de tomate à la feuille de figuier :
– 500 g de tomates mûres
– 2 feuilles de figuier fraîches (ou séchées si hors saison)
– Sel fin

Mixer grossièrement les tomates mûres avec une pincée de sel.
Placer la purée obtenue dans une étamine ou un torchon propre au-dessus d'un saladier et laisser égoutter au réfrigérateur 12h.
Faire chauffer légèrement l'eau de tomate obtenue (sans dépasser 50 °C) avec les feuilles de figuier.
Laisser infuser 15 min hors du feu puis filtrer.
Réserver au frais.

Chips de tapioca tomatées :
– 50 g de perles de tapioca
– 300 ml de jus de tomate
– Sel fin
– Huile de friture

Cuire les perles de tapioca dans le jus de tomate jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et que le mélange épaississe.
Étaler finement sur un tapis silicone et laisser sécher complètement (au four à 60 °C ou à l'air libre).
Casser en morceaux puis frire rapidement dans une huile chaude à 180 °C. Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

Dressage :
Disposer harmonieusement les tomates cerises semi-confites dans les assiettes.
Parsemer d'amandes fraîches coupées en deux.
Servir l'eau de tomate infusée bien froide dans un petit verre ou verser délicatement autour.
Ajouter les chips de tapioca.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



DR