Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La recette de crème brulée du chef Emmanuel Leblay





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.

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 15 novembre 2026

Laisser refroidir.
Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser au chalumeau.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

DR

La recette de tartare de bœuf du chef Emmanuel Leblay





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 tartare de tende de tranche de bœuf de salers.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 800gr de bœuf de Salers, tende de tranche
– 1 oignon doux des Cévennes
– 120gr de cornichons
– 1 botte de persil plat
– 2 c à soupe de mayonnaise
– 2 c à soupe de ketchup « heinz »
– 2 c à café de sauce anglaise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– Tabasco
– Sel/poivre

Réalisation :
Tailler la viande au couteau en grosse brunoise et réserver au froid.
Ciseler l'oignon puis hacher les cornichons et le persil.
Dans un cul de poule, déposer la viande et ajouter tous les éléments.
Saler, poivrer et ajouter le tabasco au gout.
Bien mélanger pour une consistance homogène.
Réserver au frais, dresser juste avant de servir.

Astuces du chef :
Laisser un cul de poule vide au frais.
Préparer tout le mélange bien à l'avance et mélanger au dernier moment.
Pour les amateurs de tartare piquant, remplacer le tabasco par un petit piment oiseau frais haché.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La recette de brandade de morue du chef Emmanuel Leblay





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 brandade de morue aux citrons confits.

500 g de morue dessalée
500 g de pomme de terre
3 dl de crème
3 gousses d'ail
2 citrons bio
4 dl d'huile d'olive

Tailler les pommes de terre en cubes et cuire à feux doux avec la crème et l'ail.
Désarêter la morue et cuire avec 1/3 de lait et 2/3 d'eau. Égoutter à la première ébullition.
Dans un cutter, rassembler les pommes de terre et la morue, mixer et monter à l'huile d'olive.
Laver les citrons, les rouler dans du papier film et cuire dans l'eau en immersion pendant 40 minutes à feu doux. Les couper en deux et retirer la pulpe. Tailler la peau en brunoise et mélanger avec de l'huile

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

d’olive.
Dresser l’assiette.



DR