Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

La recette de panna cotta et mousse au chocolat du chef pâtissier Cédric Perret

Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de panna cotta avec mousse au chocolat.

Ingrédients pour 4 personnes :

Panna cotta :
– 435gr crème liquide 35%
– 45gr miel
– 3 pincées de poivre noir moulu
– 4 feuilles de gélatine or 200 bloom

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l’eau froide pendant 10min environ.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

Porter à ébullition la crème, le miel et le poivre.
Ajouter la gélatine réhydratée dans le mélange précédent puis verser le tout dans des cercles à tartelettes.

Enrobage au chocolat noir :
– 100gr chocolat noir
– 100gr beurre de cacao

Fondre les deux ingrédients ensemble à maximum 40°C.

Mousse au chocolat noir (à réaliser en dernier) :
– 425gr blanc d'oeufs
– 245gr chocolat noir à 55%

Fondre le chocolat à 40°C.
Monter les blancs en neige.
Verser le chocolat dans les blancs en neige puis mélanger immédiatement au fouet pour avoir une mousse homogène.

Montage :
Réaliser les panna cottas. Les enrober dans l'enrobage chocolat noir et les mettre à durcir sur du papier sulfurisé.
Quand les panna cottas sont enrobées, les disposer dans des bols.
Réaliser la mousse au chocolat noir puis la pocher sur les panna cottas (environ 80gr de mousse par bol)
Laisser figer au frigo au moins 1h.
Ajouter des toppings au choix : amandes torréfiées concassées, fleur de sel, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat, praliné…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

©Alain Maigre

La recette de homard du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

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 homard avec poivrons, framboises agrumes, soubressade.

Cuisson des homards :
– 4 homards de 500 g avec les Pinces
– Gros sel
– Eau pour le bouillon avec toutes les épluchures des légumes de la recette.

Plonger les homards 2 min dans une eau frémissante. Saler et les refroidir directement dans une glaçante (eau et glaçons). Cuire les pinces 9 min avec le même procédé de refroidissement. Une fois bien refroidis, les décortiquer soigneusement ainsi que les pinces. Les mettre sur un papier absorbant et les laisser au frigo.

Purée de poivron rouge :
– 4 poivrons rouges
– Sel fin
– Pointe de couteau de xanthane
– Une cuillère à soupe de pâte à saté

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

– Une cuillère à soupe de yuzu
– Piment d'Espelette

Griller 4 poivrons au four à 280° pendant 15 min les sortir et les laisser refroidir dans un sac hermétique, secouer et retirer la peau. Mixer avec le xanthane, la pâte de saté, le jus de yuzu, le sel, et le piment d'Espelette. Passer le tout au tamis puis mettre dans une pipette ou une poche à douille. Réserver au froid.

Pâte à tempura :
– 50 g Maïzena
– 125 g d'eau
– 1 œuf
– 75gr de crème fraîche
-100gr de farine
– Une cuillère à soupe d'encre de seiche
– 3 citrons verts
– Piment d'Espelette
– Fleur de sel
– 15 g de Levure

Mélanger la farine avec la maïzena. Dans un autre récipient, mélanger l'eau et l'œuf et bien battre au fouet. Ajouter ce mélange à la farine avec la crème fraîche, l'encre de seiche et les zestes de citron. Laisser reposer 1h.

Glaçage poivron rouge :
– 15 g de gélatine feuille
– 3 poivrons pour 300 g de jus
– Sel fin
– Piment d'Espelette

Extraire le jus des poivrons rouges à l'aide d'une centrifugeuse, assaisonner avec du sel, piment d'espelette, et vinaigre balsamique blanc. Faire chauffer et y ajouter la gélatine pré-trempée préalablement dans de l'eau froide pendant 5 min, mettre au réfrigérateur dans un bac pas trop haut pour que le refroidissement se fasse plus rapidement.

Gel framboise :
– 100 g de purée de framboise
– 0,7 g d'agar-agar
– Piment d'Espelette
– Sel fin
– Une cuillère à soupe de vinaigre balsamique infusé au poivre de Timut
– 1 citron vert

Mettre la purée de framboises dans une casserole et y ajouter 1/2 citron vert en zeste et l'agar agar. Bien

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

remuer puis maintenir l'ébullition une minute. Faire refroidir dans un bac pas trop haut, et ensuite le passer au tamis très finement ou dans un petit mixeur. À réserver au froid.

Jus de tête de homard à la soubressade :
– 4 têtes de homard
– Huile d'olive
– 100 g de soubressade piquante
– 1 oignon
– 1 carotte
– 1 branche de céleri
– 1 bouquet garni
– 1 gousse d'ail
– Fleur de sel
– Piment d'Espelette
– 200 g de vin blanc

Écraser les têtes de homard dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et les faire caraméliser avec la soubressade piquante. Couper en 8 grossièrement l'oignon, la carotte, branche de céleri, un bouquet garni, une gousse d'ail, et continuer la coloration. Déglacer au vin blanc, réduire à sec, ajouter 3 cuillères à soupe de farine, 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, bien mélanger et mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire un feu doux pendant 30 min. Mixer avec un petit mixeur, tout broyer et filtrer au chinois étamine dans une casserole. Laisser réduire à feu doux jusqu'à l'assaisonnement soit parfait et texture nappante, monter au beurre, vérifier l'assaisonnement et mettre de côté.

Gel de citron vert à la verveine :
– 200 g d'eau infusée de verveine fraîche du jardin
– 300 g de jus de citron vert
– 50 g de miel liquide
– 10 g de vinaigre blanc balsamique au poivre de timut

Mélanger l'eau infusée à la verveine avec le jus de citron vert, le miel liquide et le vinaigre blanc balsamique. Y ajouter 9 g de agar agar, faire bouillir 1 minute, déposer le contenu dans une boîte en plastique, le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h. Une fois le contenu solide, passer au mixeur et ensuite à l'étamine. Mettre le contenu dans une poche à douille ou dans une pipette.

Préparation des queues de homard :
Couper les queues en ¾ – ¼ comme sur la photo ci-dessous. Sur la partie haute du homard, glacer 3 fois avec le glaçage poivron rouge qui a été préalablement légèrement re-tempéré (il faut toujours que le homard avant de le glacer soit bien froid pour que cela colle rapidement). Une fois le glaçage effectué, y déposer à l'aide de la pipette la purée de framboises, y mettre dessus fleur de basilique, feuille de capucine, t feuilles de nepita. Prendre la 2e partie du homard, la recouvrir de feuilles de pak choï ou épinards. Bien l'assaisonner avec citron vert piment d'Espelette et fleur de sel. Tremper la moitié dans la tempura d'encre de seiche et faire frire 30 secondes à 180°C. La sortir et la déposer sur un papier

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 12 octobre 2025

absorbant.

Pour le dressage :
Poser délicatement la plus petite partie du homard en haut de l'assiette avec à côté une noisette de gel de framboise. Et en dessous déposer la 2e partie avec la tempura, avec comme sur la photo faire un petit dôme de purée de poivrons au saté, et le gel d'agrumes sur la partie frite. Remettre en température la bisque de tête de homard et venir la verser sur la pointe verte restante de la queue.

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

La recette de riz au lait 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 riz au lait.

Ingrédients pour 6 personnes :

Le riz au lait :
– 80 cl de lait entier
– 200 g de crème
– 100 g de riz rond
– 60 g de sucre semoule

Porter tous les ingrédients à ébullition dans une casserole, puis les cuire au four à 165 °C pendant environ une heure. Refroidir la préparation sur de la glace afin de stopper la cuisson.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

Les noix de cajou caramélisées (praliné cajou) :
– 450 g de sucre semoule
– 1 kg de noix de cajou torréfiées

Faire cuire le sucre à 116 °C avec un peu d'eau. Ajouter les noix de cajou, bien mélanger jusqu'à ce que chaque noix soit enrobée de sucre, puis faire caraméliser. Étaler sur un Silpat et laisser refroidir. Mixer en poudre pour obtenir un praliné (garder quelques noix de cajou caramélisées pour le dressage).

L'opaline aux corn flakes :
– 335 g de fondant
– 225 g de glucose
– 60 g de corn flakes (pétales de maïs)

Faire cuire le fondant et le glucose à 165 °C. Ajouter les corn flakes, débarrasser, laisser refroidir, puis mixer. Étaler cette poudre sur un Silpat, faire fondre brièvement au four et découper 8 disques d'opaline.

L'infusion de riz basmati :
– 1,4 litre de lait entier
– 800 g de crème liquide
– 100 g de sucre semoule
– 1 g de sel fin
– 50 g de trimoline
– 210 g de riz basmati

Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, le sel et la trimoline. Cuire le riz dans ce mélange jusqu'à ce qu'il soit tendre et laisser infuser le tout une nuit au frais.

Le siphon de riz au lait :
– 100 g de jaunes d'oeufs
– 25 g de sucre semoule
– 25 g de trimoline
– 70 cl de lait entier
– 400 g de crème liquide
– 50 g de sucre semoule
– 100 g de riz Arborio
– 900 g d'infusion de riz basmati (voir ci-dessus)

Fouetter les jaunes d'œufs avec 25 g de sucre et la trimoline jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, ajouter le riz Arborio et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Verser le tout sur le mélange jaunes-sucre-trimoline en fouettant bien, ajouter l'infusion de riz basmati. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, passer au chinois, laisser refroidir. Introduire 600 g de ce mélange dans un siphon et introduire deux cartouches de gaz.

Le crémeux à la noix de cajou :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

– 3 g de gélatine en feuilles
– 45 g de jaunes d'œufs
– 20 g de sucre semoule
– 225 g de crème liquide
– 1 g de fleur de sel
– 50 g de mascarpone
– 100 g de praliné cajou (voir ci-dessus)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Faire bouillir la crème avec la fleur de sel, verser le tout sur le mélange jaunes-sucre. Ajouter la gélatine essorée, le mascarpone et le praliné. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, laisser refroidir et garder au frais.

Le blanc vapeur :
– 150 g de blanc d'œufs à température ambiante
– 90 g de sucre semoule

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre semoule. Mouler la meringue dans 8 cercles à l'aide d'une poche à douille, la cuire au four à vapeur pendant 4 minutes à 90 °C. Détailler en 8 palets avec un emporte-pièce rond et réserver.

La sauce caramel :
– 280 g de crème liquide
– 8 g de fleur de sel
– 190 g de sucre semoule
– 190 g de glucose
– 100 g de beurre

Porter la crème à frémissement avec la fleur de sel. Faire cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel, déglacer avec la crème. Cuire le tout à 105 °C, passer au chinois, refroidir a 75 °C, puis incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir complètement.

Finition et dressage :
– Grains de riz soufflé
– Praliné cajou
– Noix de cajou caramélisées

Poser le blanc vapeur centré sur l'assiette. Le creuser légèrement, ajouter au centre le riz au lait et le crémeux à la noix de cajou, couvrir d'un peu de sauce caramel. Ajuster l'opaline sur le tout, déposer un gros dôme de riz au lait au siphon sur l'opaline. Parsemer de riz soufflé, de poudre de praliné cajou et de poudre de noix de cajou caramélisées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

DR

La recette de lièvre à la royale du chef Christophe Pulizzi

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 12 octobre 2025

Christophe Pulizzi est le chef du restaurant L'Olivier, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Ingrédients pour la préparation du lièvre :
– 1 gros lièvre
– 1 kg de parures de lièvre
– 80 g de truffe noire
– 1 kg de foie gras cru
– 1 cuillère à soupe de cognac
– 3 cuillères à soupe de jus de truffe
– 1 cuillère à soupe de madère
– 18 g de sel
– 2 g de poivre
– 3 g d'acide ascorbique
– 200 g de trace à gratin Crépine

Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :
– 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

– 2 cl de porto rouge
Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier…)

La préparation :
Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réserver les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures.
Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.
Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.
Étaler la crépine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout. Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.
Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

Dressage :
Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.
Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.

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 12 octobre 2025

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

La recette de sardines farcies du chef Xavier Mathieu

Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de « sardines farcies de maman. »

Ingrédients pour 8 personnes :
– 32 sardines
– Farine
– 6 gousses d'ail
– 1 bouquet de coriandre
– ½ bouquet de persil
– 2 cuil. à soupe de paprika

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

– 2 cuil. à soupe de cumin en poudre
– Le jus d’½ citron
– 10 cuil. à soupe d’huile d’olive
– 1 pincée de sel

Peler, dégermer et hacher les gousses d’ail. Laver puis hacher la coriandre et le persil.
Mélanger tous les ingrédients de la marinade et la laisser reposer 30 minutes.
Couper les sardines en deux. Retirer l’arête centrale et bien rincer l’intérieur, puis les sécher.
Quand elles sont bien sèches, badigeonner l’intérieur des sardines de marinade à l’aide d’un pinceau de cuisine. Refermer les sardines et les laisser reposer au frais jusqu’au moment de la dégustation.
Bien faire chauffer un fond d’huile de friture dans une casserole jusqu’à 160 °C.
Verser la farine dans une assiette creuse, puis passer les sardines des deux côtés dans la farine. Les faire ensuite frire dans l’huile quelques minutes. Les égoutter avant de les servir.

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 12 octobre 2025

DR

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 12 octobre 2025

La recette d’entremet glacé aux fruits rouges 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 d’entremet glacé, fruits rouges et glace au croissant.

Glace au croissant :
– 650gr de lait
– 150gr de crème
– 60 gr de jaunes d’œufs
– 80 gr de sucre
– 2 gousses de vanille
– 150gr de croissants toastés

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes, le sucre et la vanille. Verser sur les morceaux de croissant préalablement toastés à 150°C durant 10 minutes.
Laisser maturer toute la nuit. Le lendemain, mixer l’appareil et turbiner dans une sorbetière.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

Sorbet fraises :
– 600gr de purée de fraises
– 150gr d'eau
– 150 gr de sucre
– 1 jus de citron jaune

Réaliser un sirop simple avec l'eau et le sucre, puis ajouter le jus de citron et la purée de fraises. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur puis le lendemain turbiner dans une sorbetière.

Caramel aux fruits rouges :
– 250gr de sucre
– 190gr de purée de fruits rouges
– 75gr de jus de kalamansi
– 100 gr de beurre
– 100 gr de glucose
– 20gr de jus de citron vert

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis ajouter la purée de fruits rouges, le jus de kalamansi et le jus de citron vert. Ajouter le beurre puis le glucose puis mixer l'ensemble et refroidir au réfrigérateur durant une nuit.

Biscuit amandes :
– 150 gr de blancs d'œufs
– 150gr de sucre
– 80gr de poudre d'amandes
– 60gr de farine
– 100gr de beurre fondu

Réaliser une meringue française avec les blancs et le sucre. Dans un récipient, mélanger la farine et la poudre d'amandes, puis ajouter le beurre fondu. Enfin, associer les deux masses avec une maryse sans faire retomber l'appareil. Verser sur une plaque de cuisson et étaler à 1cm d'épaisseur, puis cuire à 170°C durant 20 minutes. Une fois sortie du four, emporte-piécer avec un cercle à entremet de 20 cm.

Ganache montée :
– 200gr de crème chaude
– 200gr de chocolat blanc
– 200gr de crème froide

Dans une casserole, faire chauffer la crème jusqu'à ébullition puis verser sur le chocolat blanc et mixer en ajoutant la crème froide. Réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture « glace à l'italienne ».

Glaçage aux fruits rouges :
– 38gr d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

– 75gr de glucose
– 75gr de sucre
– 5 gr de gélatine poudre
– 30gr d’eau d’hydratation
– 50gr purée de fruits rouges
– 75gr de chocolat blanc

Dans une casserole, réaliser un sirop à 103°C avec l’eau, le glucose et le sucre. Verser sur la gélatine hydratée, le chocolat blanc et la purée de fruits rouges, et mixer. Utiliser à 25°C.

Montage :
Dans un cercle à entremets de 20cm, déposer le disque de biscuit amandes, puis pocher de la glace au croissant sur 1cm d’épaisseur en veillant à former une cavité pour accueillir le caramel.
Ensuite pocher un peu de caramel aux fruits rouges dans cette cavité puis stocker au congélateur durant 30 minutes. Sortir l’entremet du congélateur puis pocher du sorbet aux fraises afin de terminer et de lisser l’entremet. Stocker une nuit au congélateur. Glacer l’entremet puis décorer avec la ganache montée, des fraises fraiches, quelques herbes et des cerises ou tout type de fruits à votre convenance.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

DR

La recette du dessert ‘Entre le fruité vert et le fruité noir’ de La Cabro d’Or de Baumanière

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 emmène en balade au milieu des moulins et oliviers et vous dévoile la recette du dessert ‘Entre le fruité vert et le fruité noir’ élaboré par la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

Pour 4 personnes :

Biscuit Fondant au chocolat 6min / 160° :
– 300g blancs
– 120g sucre
– 1g fleur de sel
– 54g farine tamisée
– 168g beurre
– 348g chocolat noir
– 150g jaune

Au batteur, monter les blancs en neige bien serrés avec le sucre, 10 secondes vitesse 4, et ajouter la farine tamisée délicatement. Ajouter les jaunes. Faire fondre beurre et le chocolat et ajouter délicatement aux blancs d'œufs montés.

Diplomate à l'huile d'olive fruitée verte :
– 500 ml lait
– 1/2 gousses de vanille Madagascar
– 35g poudre à crème
– 80g sucre
– 80g jaunes
– 50g d'huile d'olive moulin Cravenco
– 7,5g de gélatine
– 550g crème montée

Chauffer le lait et la vanille laisser infuser la vanille 5 min après ébullition, réaliser une pâtissière, hors du feu ajouter la gélatine essorée, verser la base diplomate en bac gastro, filmer contact et réserver au frais, lisser et tempérer la base diplomate à 37°C, ajouter l'huile d'olive, ajouter délicatement la crème montée.

Sirop olive olistill :
– 500g d'olive noire à la grecque blanchir x4
– 850g eau
– 500g sucre
– 50g d'ollistil manguin

Blanchir les olives noires 4 fois dans de l'eau bouillante, réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter les olives blanchies, laisser infuser jusqu'à complet refroidissement et égoutter le sirop. Conserver les olives. Pour le sirop ajouter l'olistill à froid. Réchauffer le sirop avant d'imbiber le biscuit.

Glace à l'huile d'olive fruitée verte :
– 3l lait entier
– 3 gousses de vanille épuisées tahiti

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

– 300g cassonade
– 200g miel
– 18g super neutrose
– 40g cassonade
– 90g glucose atomisé
– 690g d'huile d'olive fruitée verte castellas
Mélanger la cassonade avec les stabilisateurs (super N et glucose atomisé). Mettre en casserole le lait avec la vanille les sucrants et stabilisateurs (super N et glucose atomisé). Bamixer. Monter à ébullition (laisser infuser quelques minutes) avant d'enlever les gousses de vanille. Bamixer et laisser refroidir (35°C environ) avant d'incorporer l'huile d'olive fruitée verte la Castelas. Bamixer et stocker en boîte / congélation.

Poudre de feuille d'olivier :
Faire sécher au four les feuilles d'olivier préalablement nettoyer 10 à 15 min à 120°C. Une fois les feuilles séchées thermomixer afin d'obtenir une poudre fine.

Crémeux montée à l'huile d'olive fruitée noire :
– 165g crème 35 %
– 1 gousses de vanille
– 30g jaunes
– 10g miel de forêt
– 0,2g fleur de sel
– 75g chocolat noir elvesia
– 114g crème très froide 40g à mettre directement dans la préparation encore chaude
– 74g à mettre une fois la préparation bien tiédie.
– 25g d'huile d'olive fruitée noir

Préparer le chocolat en cul de poule, avec sel. Faire une anglaise (jaune+ miel), la verser sur le chocolat, bamixer. Ajouter 40g crème très froide, bamixer base légèrement refroidie ajouter les derniers 74g crème très froide, bamixer. Réserver au froid 3h minimum avant de foisonner, ajouter l'huile d'olive en 3 fois une fois la préparation légèrement foisonnée.

Praliné à l'olive noire :
– 300g d'amande brute torréfiées
– 150g sucre
– 48g eau
– 1g fleur de sel de Camargue
– 32g poudre d'olive noire
– 24,5g d'huile d'olive fruitée noire

Réaliser un caramel et enrober les amandes avec, au robot coupe réaliser un praliné en ajoutant progressivement le sel, la poudre et l'huile d'olive.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

DR

La recette de rhubarbe ‘Mira’ du chef Nicolas Bottero

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 12 octobre 2025

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 rhubarbe 'Mira' de la famille Vermès, déclinée à la vanille de Madagascar.

Recette pour 4 personnes :

Biscuit Corn Flakes :
– 200g Corn Flakes
– 200g Margarine
– 200g Sucre Roux
– 150g Huile de coco désodorisée

Réduire les corn flakes en poudre et mélanger avec la margarine et le suce roux. Étaler entre deux papiers cuisson et cuire 10min a 160°C.
Une fois refroidi, mixer le biscuit avec l'huile de coco, étaler et détailler.

Chantilly végétale Vanille :
– 300g Végétop
– 30g Sucre
– 15g Masse Gélatine

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 12 octobre 2025

– 1 pc Vanille gousse

Chauffer la moitié de la végétop avec le sucre et la vanille, ajouter la gélatine puis le reste de végétop froide. Mixer et refroidir.
Une fois froid monter au batteur comme une chantilly. Débarrasser dans une poche avec douille ronde unie.

Compoté de Rhubarbe :
– 500g Rhubarbe
– 10g Pectine
– 70g de sucre
– 20g Masse Gélatine

Couper la rhubarbe en gros morceaux. Suer sans coloration dans une casserole avec un peu d'eau à couvert. Une fois cuit, ajouter le mélange sucre et pectine et faire bouillir au moins une minutes. Hors du feu ajouter la masse gélatine et refroidir.

Rhubarbe pochée :
– 1kg de rhubarbe
– 400g Eau
– 200g Sucre
– 2 gousses Vanille épuisée

Faire un sirop à la vanille en portant à ébullition l'eau, le sucre et les gousses de vanille. Tailler des bâtonnets de 10 cm de long de rhubarbe et pocher dans le sirop quelques minutes. Refroidir l'ensemble dans le sirop. Détailler de fins bâtonnets de rhubarbe pochée.

Glace vanille Végétop :
– 220g Eau
– 100g Sucre
– 60g Glucose Atomisé
– 10g Stabilisateur
– 500g Végétop
– 1 gousse Vanille Gousse
– 200 g de rhubarbe pour les copeaux
– 100g de maïs cru
– 5cl d'huile de tournesol

À l'aide d'une mandoline, tailler des copeaux de rhubarbe crue dans une longueur de 10cm.
Réaliser du popcorn en cuisson des grains de maïs dans une casserole avec couvercle et un peu d'huile de tournesol.
Bouillir l'ensemble des éléments pour la glace et mixer. Refroidir et foisonner en sorbetière.

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 12 octobre 2025

DR

La recette de quesadillas du chef Joannes Richard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, 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 quesadillas de poulet tex-mex avec creamy guacamole.

Pour 4 personnes :
– 4 filets de poulet
– 6 cuil. à café de rub tex-mex
– 1 poivron rouge
– 1 poivron vert
– 4 tortillas
– 10 chips nachos
– 1 brin de coriandre
– 1 filet d'huile d'herbes citronnée
– Huile d'olive
– 1 petit piment rouge
– 4 avocats bien mûrs
– 2 cuil. à café de yaourt à la grecque
– 1 cuil. à café de paprika fumé

Le guacamole :
– 1 cuil. à café de piment chipotle en poudre (ou de piment de Cayenne)

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 12 octobre 2025

– 1 petit bouquet de coriandre
– 2 cuil. à café d'huile d'olive
– 1 petit bouquet de persil plat
– Le zeste de ½ citron vert
– 1 tomate
– Le zeste et le jus de ½ citron jaune
– 1 oignon rouge
– 4 gousses d'ail
– Sel et poivre

Hacher finement la coriandre et le persil.
Épépiner la tomate et la couper en petits dés. Faire de même avec l'oignon. Hacher finement les gousses d'ail.
Mettre des gants ! Puis retirer les graines et la membrane blanche à l'intérieur du piment et le ciseler finement.
Ôter la peau et les noyaux des avocats puis écraser la chair à l'aide d'une fourchette.
Mélanger les herbes, la tomate, l'oignon, la chair des avocats, le piment, le yaourt, l'ail, le paprika, le chipotle et l'huile.
Assaisonner puis incorporer le zeste et le jus des citrons. Le tour est joué !

La cuisson :
Préparer le barbecue et faire une belle braise.
Couper les filets de poulet en deux dans le sens de la hauteur pour les affiner. Les napper d'un filet d'huile et appliquez deux tiers du rub tex-mex dessus. Réserver 1 heure au frais.
Couper les poivrons en lamelles, les faire mariner dans un peu d'huile avec le reste de rub tex-mex, puis les faire griller 6 ou 7 minutes en les retournant régulièrement.
Écraser grossièrement les nachos.
Faire griller les filets de poulet sur la braise bien chaude 4 minutes de chaque côté environ, puis les couper en morceaux assez fins. Couvrir avec une feuille d'aluminium.
Toaster les tortillas sur le grill quelques secondes de chaque côté.
Déposer 1 ou 2 belles cuillerées à soupe de guacamole dans les galettes, puis répartir le poulet dessus. Ajouter le poivron grillé, quelques feuilles de coriandre et finir par un petit filet d'huile d'herbes citronnée. Pour le côté « crispy », parsemer le tout de miettes de nachos. Refermer les quésadillas en repliant le bas puis en rabattant les côtés l'un sur l'autre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

©Claire Payen – Solar