Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 octobre 2026

# La recette du filet de daurade royale snackée 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 filet de daurade royale snackée, parmentier aux aromates, huile d'olive en infusion de garrigue.**

1re étape :

6 filets de daurade ou 3 daurades de 500/600 gr
500gr de pommes de terre type béa
50 gr de beurre
3dl d'huile d'olive
½ botte de persil plat
1 botte de cerfeuil
½ botte d'origan frais
1 dl de lait

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 octobre 2026

Préparer les daurades, les lever, les désarêter puis réserver au frais.
Cuire les pommes de terre, une fois cuite les écraser et y ajouter le lait chaud, le beurre puis l'huile d'olive.
Bien remuer pour obtenir une consistance homogène, ajouter sel et poivre.

2e étape :

½ l d'huile d'olive
2 branches de romarin
1 bouquet de thym
2 branches de sarriette

Hacher les herbes.
Monter l'huile d'olive à 80°C et y incorporer les herbes puis laisser infuser 24 heures.
Passer et mettre en pipette.

3e étape :

Cuire les daurades à l'unilatéral.
Incorporer les aromates hachés dans la purée (ne pas trop chauffer car risque de noircissement des herbes).
Dresser la purée au centre, poser la daurade par-dessus coté peau.
Parsemer d'un filet d'huile d'olive infusé et quelques pluches d'herbes pour la décoration.

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 20 octobre 2026

DR

# La recette de pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée 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 20 octobre 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 pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée en gravlax.**

**Cuisson des pois chiches**
– 250 g pois chiche blanc cuit (soit environ 100g cru)
– 250 g pois chiche noir cuit (soit environ 100g cru)
– Eau
– Gros sel
– Bouquet garni
– 1 oignon blanc
– 2 carottes
– 3 gousses d’ail

Tremper les pois chiches pendant 24h dans un grand récipient dans un grand volume d’eau froide (noirs et blancs indépendamment). Les égoutter et les mettre en cuisson dans une grande casserole avec au moins 3 fois son volume d’eau, départ à froid. Ajouter la garniture aromatique (bouquet garni, carottes, oignons, ail). Écumer après les premières ébullitions et cuire à frémissement pendant environ 45 minutes (1h15 pour les noirs). Le temps varie souvent, s’assurer de la bonne cuisson en goutant. Saler au gros sel au bout de 30 minutes de cuisson. Débarrasser les pois chiches avec leur liquide de cuisson.

**Houmous**
– 30g de pâte de citron confit

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 20 octobre 2026

– 5 cl d’huile d’olive maturée
– 30g de jus de citron
– 3 cl de ‘huile de piment (ou Tabasco)
– 2 g de piment d’Espelette
– 10cl de jus de citron
– 20g de pâte de citron confit
– 20cl d’huile d’olive maturée

Mixer les 3/4 des pois chiches à chaud avec du bouillon de cuisson.
Houmous blanc : Assaisonner les pois chiches blancs avec la pâte de citron, le jus de citron, l’huile d’olive, le piment d’Espelette et l’huile de piment. Rectifier en sel si besoin et refroidir avec un film au contact pour éviter le dessèchement de la surface. À froid, rectifier la texture en ajoutant du liquide de cuisson si nécessaire. L’houmous aura une texture plus solide après refroidissement.
Houmous noir : Assaisonner les pois chiches noirs mixés avec la pâte de sésame et les graines de sésame noir. Rectifier la liaison et l’assaisonnement comme pour les blancs.

**Pois chiches frits**
Égoutter 50g de pois chiche noir et les étaler sur une plaque de cuisson avec papier sulfurisé. Arroser d’huile d’olive et colorer à four chaud quelques minutes. Saler et Refroidir.
Deuxième méthode : plonger les pois chiches égouttés dans une friteuse à 160°c pendant quelques minutes jusqu’à évaporation de l’eau de végétation. Saler à la sortie de friture.

**Salade de pois chiche**
Réaliser une vinaigrette avec le jus de citron, la pâte de citron confit et l’huile d’olive maturée. Assaisonner avec la vinaigrette. Égoutter le reste des pois chiches blancs et assaisonner avec la vinaigrette.

**Gravlax**
– 2 pc de lisette de 200g
– 200g de gros sel
– 20g de sucre
– 10 g de baies roses
– 20 g d’aneth ciselée

Lever les filets de lisette. Les recouvrir du mélange à gravlax et laisser 12 h au frais. Rincer les filets et les tailler.

**Dressage**
– Sarriette
– 1 citron confit

Dans un cercle à tartelette de 8 cm, dresser l’houmous à la poche en alternant les couleurs. Parsemer de salade de pois chiches et de pois chiches frits. Ajouter les tranches de lisette en gravlax. Ajouter les bâtonnets de citrons confits et les sommités de sarriette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 octobre 2026

DR

# La recette des cannelés du chef Matthieu Hervé

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 20 octobre 2026

**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 cannelés.**

**Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis**

250g de lait entier
2 gousses de vanille de Madagascar
3 jaunes d'œufs
125gr de sucre
65gr de farine
35gr de rhum Isautier
Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.
Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :
Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter.
Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 octobre 2026

Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.

©Arthur© Ledoux

---

# La recette de pintade aux raisins du chef Xavier Mathieu

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 20 octobre 2026

**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 pintade aux raisins.**

**Éléments principaux**

Pintade fermière
Feuilles de vigne fraîches
Sel & poivre
Désosser la pintade en enlevant aussi les ailes dans le suprême et garder les filets au frais. Pour les cuisses, enlevez les os et les tendons durs, les assaisonner et les rouler dans des feuilles de vigne légèrement blanchies et séchées pour former un ballotin. Mettre les ballotins sous vide et les cuire au thermoplongeur à 72° pendant 8h.

**Chutney de raisins**

– Raisins blancs sans pépin 1kg
– Poivrons jaunes 500gr
– Oignons 200gr
– Pommes jaunes 600gr
– Verjus réduit 250 gr
– Vinaigre de riz
– Vinaigre pomme balsamique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 octobre 2026

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron jaune ciselé. Faire bien suer puis ajouter les raisins, et les pommes pelées coupées en brunoise. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson, ajouter les vinaigres et le verjus. Mixer à l'aide d'un thermomix 1/5 du chutney pour après le réincorporer dans le reste. Garder au chaud.

**Jus de veau**

– Os de veau 5kg
– 3 oignons
– 10 carottes
– 1/2 céleri branche
– 3 poireaux
– Vin blanc
Caraméliser au four les os de veau sur une plaque. Dans une marmite, faire suer toute la garniture aromatique. Une fois bien rôtis, débarrasser les os dans la marmite avec la garniture. Dégraisser la plaque et la déglacer au vin blanc pour récupérer les sucs de la viande.
Les débarrasser dans la même marmite. Allumer le feu à fond et déglacer au vin blanc. Couvrir tous les éléments avec des glaçons et de l'eau froide. Laisser réduire jusqu'à obtenir un jus. Refroidir, dégraisser et garder au frigo.

**Sauce au Beaumes-de-Venise**

– Miel
– Badiane
– Verjus 1L
– Beaumes-de-Venise 2L
– Jus de veau
Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane. Déglacer au verjus puis ajouter le Beaumes-de-Venise et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

**Pommes fondantes**

– Pommes de terre ratte
– Huile d'olive
– Crème
– Sel
Cuire les pommes de terre rattes à la vapeur puis les éplucher pendant qu'elles sont encore chaudes. Les mixer au thermomix avec de la crème jusqu'à obtenir une pâte collante puis monter la préparation à l'huile d'olive. Assaisonner avec le sel. Garder au chaud.

**Crumble**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 octobre 2026

– Gratton de canard 200gr
– Oignon frite 60 gr
– Chips de pomme de terre 150 gr
Mixer tous les ingrédients au thermomix jusqu'à obtenir un crumble.

**Éléments complémentaires**

– Raisin blancs sans pépin
– Atsina cress
Couper les raisins en 2.

**Finitions**

Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle froide. Enlever la graisse et marquer légèrement le filet côté chair. Couper à moitié la cuisse de pintade et la dresser sur une petite assiette creuse, napper avec la sauce, ajouter à côté 4 raisins coupés en 2 et mettre le crumble au-dessus. Poser le filet coupé dans une assiette plate, avec une quenelle de chutney de raisins à côté et un 1/2 raisin glacé dans sa sauce. Terminer le filet avec du beurre clarifié et de la fleur de sel. Poser un atsina cress sur le chutney. Servir avec un ramequin de pomme fondante et un saucier de sauce aux raisins à 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 20 octobre 2026

-

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 20 octobre 2026

-

DR

---

# La recette de courgette violon au piment vert et caviar du chef Florent Pietravalle

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 20 octobre 2026

**Florent Pietravalle est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de courgette violon au piment vert et caviar.**

**Fond de tarte**

– Farine 300gr
– Eau 100gr
– 50 gr huile
– 2,5 gr sel
Tout mélanger au batteur pendant 3 minutes. Laisser reposer 1 heure, puis étaler au laminoir le plus fin possible et cuire en moule tarte à 170 degrés durant 10 minutes.

**Yaourt Fumée**

– Yaourt Fermier 100gr
– Huile fumée 20gr
Mélanger le yaourt et l'huile. Débarrasser en poche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 octobre 2026

**Crème de poivron vert**

– Dashi aubergine et oignons rouge 100gr
– Pâte de piment vert fermenté 20gr
– Feuille de persil 40gr
– Shio Koji de riz 50gr

**Finition et dressage**

– Caviar 100gr
– Courgette violon 200gr
– Fleur de coriandre
Disposer dans le fond de tarte doublé le yaourt fumé.
Monter en rosace régulière et en quinconce les courgettes
Mettre le caviar au fond de la tarte
Disposer les fleurs de coriandre sur le haut de la tarte
Servir la crème de poivron vert en saucière

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 20 octobre 2026

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 !