Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

La recette de saint-honoré du chef Michel Hulin

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 dévoile sa recette de saint-honoré.

Pâte feuilletée :
– 500g de farine
– 250g d'eau
– 9g de fleur de sel Camargue
– 70g de beurre doux (température ambiante)
– 1/2 gousse de vanille
– 300g de beurre de tourage (un beurre AOP Poitou-Charentes donnera un excellent résultat)

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre de tourage) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve, laisser la détrempe que vous avez préalablement boulée reposer 30min à température ambiante.
Préparer votre beurre de tourage puis votre détrempe et effectuer 3 tours doubles. Il faut que votre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

beurre et votre détrempe soient à la même consistance et même température pour effectuer votre premier tour double.
Pour la cuisson, déposer un disque de pâte feuilletée (abaissé à 3mm) sur l'envers d'un moule rond en silicone 17cm diamètre, il vous faudra un second moule 2 cm plus large, bien graissé pour déposer sur le disque de pâte feuilletée (pour faire notre corbeille en pâte feuilletée).
Cuire 30min à 190°C, puis 10min à 160°C.

Pâte à choux :
– 125g de lait
– 125g d'eau
– 100g de beurre
– 3g de fleur de sel de Camargue
– 6g de cassonade
– 150g de farine blanche t55 tamisée
– 250g d'œufs

Pour préparer la panade, faire bouillir l'eau et le lait avec le beurre, la fleur de sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et verser la farine tamisée en une seule fois. Mélanger rapidement, puis dessécher légèrement en la travaillant sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle se
détache des parois.
Mettre en cuve et à l'aide de la feuille de votre robot en vitesse 2 pour réduire la température de la panade avant d'y incorporer les œufs battus petit à petit en travaillant chaque fois la préparation en vitesse 3.
La pâte à choux terminée doit faire un ruban bien lisse main non liquide.
Verser la pâte dans une poche à douille, munie d'une douille lisse n°12 pocher des petits choux de 2 cm de diamètre sur silpain bien graissé.
Graisser les choux plaqués et saupoudrer de sucre glace, placer au congélateur 30 min.
Pour la cuisson, préchauffer le four à 240°C. Enfourner d'abord les choux durant 20 min four éteint puis cuire à 160°C 15 min four allumé (ne pas ouvrir le four).

Les noix de pécan :
– 600g de noix de pécan torréfiées (au four 15min à 150°C), garder 100g de noix de pécan torréfiées pour placer à l'intérieur des choux, du Saint- honoré et en décoration.
– Praliné pécan
– 500g de noix de pécan torréfiées
– 250g de sucre
– 80g d'eau
– 8g de fleur de sel

Cuire le sucre avec l'eau à 110°C. Ajouter les noix de pécans torréfiées et le sel. Mélanger et déposer sur silpain, laisser refroidir.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné, dans un robot coupe c'est l'idéal, sinon dans un robot mixer ménager, il faudra mixer une petite quantité à la fois.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

Crème pâtissière et crème diplomate au mélilot :
– 1000g de lait entier
– 160g de miel de forêt + 60g de sucre
– 160g de jaunes d'œufs
– 80g de maïzena
– 60g de mélilot
– 14g de gélatine
– 550g de crème montée pour la diplomate
– 1 gousse de vanille épuisée (la gousse utilisée pour la pâte feuilletée)

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et ajouter le mélilot, laisser infuser 9min puis chinoiser en appuyant bien sur le mélilot pour extraire le maximum d'infusion. Rectifier la pesée de lait.
Battre dans un cul de poule les jaunes d'œufs avec le sucre et le miel, ajouter la maïzena, fouetter et verser 1/3 du lait chaud sur les jaunes. Délayer l'ensemble puis verser les jaunes blanchis avec le lait dans le restant du lait chaud. Remettre sur le feu et porter à ébullition sans cesser de mélanger.
La crème pâtissière va épaissir, à la fin de cuisson ajouter la gélatine essorée, filmer contact et réserver au frais (pour redescendre la température assez rapidement).
Une fois la pâtissière refroidie à 37°C, lisser rapidement 450g d'appareil et mélanger délicatement à la crème montée, mettre en poche avec une douille saint-honoré, réserver au frais jusqu'au montage.

Caramel :
– 500g de sucre
– 175g d'eau
– 75g de sirop de glucose

Réaliser un caramel 157°C. Tremper les choux et les disposer dans un moule 1/2 sphères en silicone.

Montage et finition :
Garnir les petits choux de crème pâtissière lissée puis de praliné pécan, terminer par une 1/2 pécan torréfiée à l'intérieur.
Récupérer la corbeille en pâte feuilletée et garnir l'intérieur de crème pâtissière au mélilot, de praliné pécan et terminer par les noix de pécans torréfiées légèrement concassées, finir par la diplomate, lisser. Mettre les petits choux sur le contour de la corbeille et pocher une rosace à la douille saint-honoré. Décorer et déguster sans attendre.

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 gambas, escargots et jus de cochon du chef Christophe Chiavola

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 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 gambas crus sauvages avec champignons, escargots, jambon, algues et jus de cochon minute.

Ingrédients pour 4 personnes :
– 4 gambas 10/12 gr au kilo
– 200 ml d'huile d'olive
– Quelques pincées de piment d'Espelette
– Une pincée de Fleur de sel
– 100 gr mélange d'Algues fraiches en saumure (Bretagne)
– 2 gousses d'ail
– 2 citrons verts
– 2 cébettes
– 1 tranche de jambon ibérique très fine
– 0.200gr de parure de jambon ibérique
– 0.200gr de pied de cochon (un ou deux pièces selon la taille)
– 12 Escargots cuit de la Maison « Les escargots de la Vaunage » dans le Gard.
– 100gr de girolles
– 100gr de bolets

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

– 1 oignon
– 1 carotte
– 1 ½ branche de céleris
– 200 ml de Vin blanc
– 600ml de fond de veau

Le jus de cochon minute :
Faire revenir les parures de cochon ibérique avec l'oignon émincé, l'ail écrasé, les chutes de champignons, le céleri émincé et les carottes coupées en tronçons, le piment d'Espelette (surtout ne pas saler, car le jambon est déjà fort en sel) une fois la coloration effectuée. Déglacer au vin blanc jusqu'à complète évaporation, c'est-à-dire à sec. Mouiller avec 600 ml de fond de veau. Laisser cuire à peu près 20 min à feu doux, ensuite le passer à la passoire ou chinois étamine, le monter avec du beurre. Finir l'assaisonnement.

Concernant les gambas :
Après avoir décortiqué et châtré les gambas, il est important de les rincer soigneusement. Tout d'abord, découper les gambas en cinq morceaux. Les placer dans un saladier, puis ajouter les cébettes finement hachées. Incorporer une pincée de piment d'Espelette. Une petite pincée de fleur de sel. Citron vert râpé, et trois cuillères à soupe d'huile d'olive. Bien remuer. Et mettre au froid.

Les algues :
Prendre les algues et les mettre à tremper dans de l'eau fraîche pendant 20 minutes, les égoutter, bien les sécher et les faire sauter rapidement dans du beurre non clarifié, ensuite les placer dans un bac avec un papier absorbant les laisser reposer dehors.

Le jambon ibérique :
Il est primordial de découper le jambon de manière très fine et de le laisser à température ambiante pour que le gras puisse s'extraire.

Les champignons :
Gratter à l'aide d'un couteau et les brosser pour retirer la terre, les rincer rapidement et les essuyer aussitôt. Les couper en petites brunoises, les faire revenir très rapidement dans une sauteuse ou poêle avec une noisette de beurre et un peu d'ail écrasé, assaisonner avec piment d'Espelette et fleur de sel. Laisser repousser. Proposer pour qu'il dégorge.

Pour finir :
Dans une poêle, faire chauffer délicatement du beurre puis déposer les champignons, avec les escargots et les algues. Bien mélanger, bien assaisonner. Puis les placer, dans une assiette creuse. Mettre les gambas au fond de l'assiette. Recouvrir avec la poêlée de champignons, algues et escargots. Déposer trois fines tranches de jambon ibérique tempérées. Et verser au dernier moment le jus ibérique bien réduit.

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 gnocchi du chef Vincenzo Regine

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

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 gnocchi rôti avec bresaola della Valtellina IGP, robiola et infusion aux feuilles de figuier.

Pour 4 personnes :
– 200 gr de purée de pomme de terre cuite en robe des champs
– 100 gr de farine
– 10 gr de sel
– 30 gr de beurre
– 5 gr d'huile d'olive
– 15 gr de feuilles de figuier
– 150 gr d'huile de pépin de raisin
– 15 gr de robiola
– 10 gr de brésaola

Cuire les pommes de terre en robe des champs (enroulé dans le papier aluminium) à 180°c pendant 1h15.
À part, cuire les feuilles de figuier dans l'eau bouillante pendant 5-6 minutes puis égoutter et mixer au thermomix avec l'huile de pépin de raisin. Passer l'infusion au chinois étamine et conserver dans une bouteille à huile.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

Passer les pommes de terre au tamis après avoir enlevé la peau. Incorporer le beurre à la purée et ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive. Réaliser une pâte homogène puis la rouler et détailler en portion de 20 gr.
Cuire les gnocchis dans l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Puis rôtir au beurre dans une poêle.
Placer la robiola précédemment mixée au cœur de l'assiette. Déposer le gnocchi au centre et la brésaola taillée très finement. Terminer avec quelques gouttes d'huile de feuilles de figuier

DR

La recette de langoustine du chef Matthieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

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 langoustine avec coulis de cresson, caviar oscietre et crème d'ail.

Recette pour 4 personnes :
– 20 langoustines
– 150gr de cresson
– 2 échalottes
– 40gr de beurre
– 12cl de crème liquide
– Sel, poivre
– 1 tête d'ail
– 200gr de lait
– 100gr de crème liquide
– 50gr de caviar

Coulis de cresson :
Peler puis détailler les échalotes. Dans une poêle, faire fondre la moitié du beurre à feu doux. Ajouter les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

échalotes et le cresson. Faire suer 5 bonnes minutes. Une fois le cresson fondu, verser le contenu de la poêle dans un blender, ajouter la crème liquide et mixer le tout jusqu'à obtenir une sauce homogène et assez fine. Goûter, puis saler et poivrer en conséquence. Verser le contenu du blender dans une petite casserole et maintenir au chaud.

Émulsion d'ail :
Peler les gousses d'ail, dégermer et blanchir 3 fois dans 3 eau différentes. Ensuite, les cuire à feu doux avec la crème et le lait pendant une dizaine de minutes. Mixer, passer au chinois et assaisonner.

Cuisson et dressage :
Cuire au beurre mousseux les langoustines, verser un peu de coulis de cresson dans le fond de l'assiette et émulsionner la crème d'ail. Disposer les langoustines, la crème d'ail au milieu et un peu de caviar sur chaque langoustine. Décorer avec quelques fleurs et des pousses de cresson.

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

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 d’épaule d’agneau de Haute-Provence du chef Nicolas Bottero

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 d’épaule d’agneau de Haute-Provence confite et croustillante avec choux frisé farci et jus réduit.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 1 épaule d’agneau de Haute Provence avec os (1.5kg env)
– 100 g carottes
– 100 g oignons
– 1/2 tête d’ail
– 1/2 bq de sauge

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 bq d’herbes (thym, romarin, sarriette, laurier)
– 0.3 l de vin blanc
– 2 l de bouillon de volaille
– 3 œufs
– 300 g de panko (chapelure)
– 1 chou frisé
– 120 g de farce fine de volaille
– 100 g de châtaigne
– 100 g de brunoise de pomme crue
– 15 g de sauge hachée
– Huile, sel, poivre

Épaule d’agneau :
Faire colorer les épaules d’agneau dans une cocotte à l’huile. Tailler une grosse garniture aromatique (carotte, oignon, ail, sauge) et faire suer ensemble. Dégraisser et déglacer au vin blanc, réduire de moitié et mouiller au bouillon de volaille.
Cuire à frémissement à couvert pendant 2 heures. Décanter la viande, effilocher et compoter dans le jus de cuisson préalablement réduit (texture nappante). Garder un peu de jus pour l’assiette. Plaquer la viande dans un plat rectangulaire et refroidir. Une fois froid, tailler des bandes de la dimension voulue (pour notre recette 10x3x3 cm).
Battre les œufs et paner 2 fois dans les œufs et le Panko. Colorer côté pané dans une poêle avec une bonne quantité d’huile. Finir la réchauffe à four moyen.

Choux farci :
Ébouillanter les premières feuilles de choux et les refroidir directement à l’eau glacée. Tailler les cotes et mettre à égoutter.
Tailler le reste du chou finement et suer à l’huile en assaisonnant dès le départ. Cuire à couvert. Refroidir. Tailler les pommes et les châtaignes cuites en brunoise. Lier à la farce fine de volaille et façonner des cannellonis de choux (10 cm) à l’aide d’un film alimentaire en disposant la feuille de choux blanchie à l’extérieur et en roulant sur elle-même avec la farce chou. Cuire 5 minutes au four vapeur pour cuire la farce de volaille.

Dressage :
Disposer le chou farci dans l’assiette avec un trait de purée de châtaigne et rappel des éléments de la farce : brunoise de pomme, feuille de sauge, morceau de châtaigne. Dresser l’agneau en parallèle et verser le jus d’agneau à la sauge.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

DR

La recette de melon et suprême de pintade du chef Xavier Mathieu

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

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 melon et suprême de pintade.

Éléments principaux :
– Pintade fermière
– Sel
– Poivre

Chutney Melon :
– Melon 1 kg
– Poivron jaune 500g
– Oignon 300gr.
– Pomme jaune 600 gr
– 25 gr de Vinaigre de riz
– 25 gr de Vinaigre pomme balsamique

Faire suer l'oignon en ne colorant pas puis ajouter le poivron jaune ciselé, le melon et les pommes coupées. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson ajouter les vinaigres. Mixer le chutney. Garder au chaud.

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

Sauce au Melon :
– Miel de lavande
– Badiane
– 250 gr de Verjus
– 1/2 L de Jus de Melon
– Jus de veau
– Cannelle

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane et la cannelle. Déglacer au verjus puis ajouter le jus de melon et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Éléments complémentaires :
– Melon

Faire des billes de melon à l'aide de la pomme parisienne, les glacer dans la sauce au melon.

Final :
Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle tiède. Laisser tirer le filet au chaud jusqu'au dressage.
Poser le filet coupé dans une assiette, avec une quenelle de chutney de melon à côté. Terminer avec les billes de melon glacé dans la sauce.

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 thon rouge du chef Christophe Chiavola

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 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 thon rouge de Méditerranée avec bœuf Angus, carottes, brocoli, wasabi et gomasio.

Ingrédients pour 6 personnes :
– 500gr de cœur de filet thon rouge de Méditerranée
– 200gr de ventrèche fraîche de Méditerranée
– 300gr de chuck flap de bœuf Angus
– 2kg de carotte de sable bio
– Une demi-tête de brocoli de Provence
– 50 gr de gomasio
– 20gr de wasabi
– 100 gr d’huile végétal
– 100 gr d’huile de crustacé
– 50gr de jaunes d’œuf bio
– 70gr de gingembre
– Piment d’Espelette
– Fleurs de sel
– Une cuillère à soupe de Miel
– 1 Citron vert bio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

– 600gr d’huile de pépin de raisin
– 4 filets d’anchois fumé
– 5gr de vinaigre de framboise bio
– 100gr de framboises fraîches bio
– 300gr de coriandre

Pour le thon rouge :
Demander à son poissonnier le cœur de filet pour pouvoir avoir une chair pas nerveuse et optimiser à 100% le morceau de thon rouge.
Découper de fines tranches de 0,5 millimètre environ, les déposer sur une grille les huilées, râper le citron vert, fleur de sel et piment d’Espelette.
Laisser mariner et reposer au réfrigérateur.

Pour la ventrèche de thon rouge :
Retirer la peau puis couper des tranches fines, d’une épaisseur de 0,5millimètres.
Puis faire comme avec le filet de thon, l’assaisonner et le mettre de côté au réfrigérateur.

Pour le chuck flap d’Angus :
Faire exactement la même chose qu’avec le thon rouge. Penser bien à retirer l’excédent de nerf sur le dessus.

Pour le jus de carotte :
Nettoyer les carottes à l’eau abondamment, puis les passer dans un extracteur à jus avec le gingembre.
Mettre deux cuillères à café de miel ainsi que le piment d’Espelette.
Faire réduire lentement sur un feu jusqu’à obtention d’un sirop, puis monter légèrement au beurre.

Pour la mayonnaise au wasabi :
Mélanger 50 g de jaune d’œuf, 2g de sel fin et 5g de wazabi, puis monter le tout avec 100gr d’huile végétale et 100gr d’huile de crustacés.

Pour l’huile de coriandre :
Nettoyer la botte et la disposer entièrement dans le thermomix avec l’huile d’olive à hauteur puis laisser chauffer l’huile 100°c pendant 5 min.
En parallèle, récupérer des glaçons et poser sur une plaque ou un bol en inox pour y verser l’huile après cuisson pour qu’elle puisse refroidir extrêmement vite. Filtrer l’huile puis la réserver au frigo.

Pour le brocoli :
À l’aide d’un couteau économe, couper des sommités que pour les sculpter et en faire un petit bouton.
Mettre à bouillir de l’eau fortement salée et puis à ébullition, les jeter dedans pendant 1m50s.
Une fois le tout égoutté, les mettre dans une glaçante pour qu’il puisse garder leurs couleurs vertes.
Les déposer dans un torchon pour retirer un maximum d’eau.

Pour le condiment framboise piment :
Mixer la framboise fraîche avec une cuillère à café de piment d’Espelette, cuillère à café de miel et du jus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

de citron vert.
La passer au tamis et une fois obtenue une texture pommadée, la réserver au réfrigérateur.

Pour les finitions et le montage à l'assiette :
Sortir le chuck flap de bœuf du frigo une demi-heure avant de servir. En parallèle, mettre une poêle sans matière à chauffer fortement, dès que la poêle fume, il faut ferrer très rapidement le chuck flap, quue sur une face, histoire de lui apporter ce goût brulé.
Déposer le chuck flap en premier dans l'assiette, le recouvrir avec la tranche de thon fraîchement sortie du frigo.
Déposer au centre de l'assiette le jus de carotte réduit et monter au beurre.
Déposer une cuillère à soupe de condiment à la framboise et piments.
Sortir la ventrèche de thon rouge et faire comme avec le chuck flap, la ferrer rapidement dans une poêle extrêmement chaude qui fume pour lui apporter ce côté brûlé.
Déposer dessus des petits morceaux d'anchois fumés, l'huile d'olive, fleur de sel, et piment d'Espelette.
Sortir les boutons de brocoli et tremper que le haut de la sommité dans la mayonnaise wasabi, puis le tremper aussi dans le gomasio au sésame noir.
Disposer selon sa convenance avec l'huile de coriandre.

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

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 de dessert de framboises du chef pâtissier Brandon Dehan

Brandon Dehan est le chef pâtissier 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 dessert de framboises fraîches et déshydratées avec gel à l'aneth et noix de coco givrée.

Jus framboise : (90°C/30min)
– 1000g Framboises surgelées
– 80g Sucre

Mettre les framboises et le sucre sous vide puis cuire au four vapeur 30 minutes à 90°C, refroidir, filtrer et réserver.

Réduction framboise :
– 400g Jus framboise réduit à 180g

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

Mettre le jus dans une casserole, et réduire jusqu'à 180g, refroidir et réserver.

Gel framboise / aneth :
– 1000g Jus framboise
– 15g Agar-Agar
– 50g Aneth (à froid)

Faire bouillir le jus de framboise avec l'agar-agar, refroidir puis mixer avec l'aneth, réserver.

Sauce framboise :
– 30g Jus framboise
– 50g Réduction
– 10g Moutarde de Brive violette

Mélanger tous les ingrédients, et réserver en pipette.

Framboises déshydratées :
– Framboises fraîches

Mettre dans un déshydrateur durant 2 jours à 50°C, sans les toucher pour ne pas les déformer.

Glace coco :
– 567g lait de coco
– 172g purée de coco
– 62,5g poudre de lait entier
– 30g sucre
– 20g trimoline
– 6g stab 2000
– 1g sel fin
– 100g dextrose

Chauffer le lait de coco et la purée à 55°c, ajouter le reste des ingrédients, faire bouillir, refroidir, maturer 12h et turbiner, réserver.

Gavotte : (180°C)
– 810g eau
– 6g sel fin
– 74g beurre
– 180g blanc d'œufs
– 150g sucre glace
– 74g farine T45

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre, verser sur les blancs mélanger la préparation au sucre et à la farine, faire bouillir à nouveaux deux minutes, refroidir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

Étaler finement au peigne, puis cuire 5 minutes à 180°C, sortie du four la disposer sur un moule à tartelette de 10cm de diamètre, repasser 1 minute au four puis presser la gavotte avec un deuxième moule, laisser refroidir, réserver.

Coco cristallisée : (120°C/15min)
– 100g Coco râpée
– 15g Sirop à 30°

Mélanger l'ensemble puis étaler sur un tapis en silicone, et cuire 15min à 120°C, laisser refroidir et réserver.

Dressage :
Disposer une gavotte au centre de l'assiette, ajouter 6 framboises fraîches farcies avec le gel à l'aneth et 6 framboises déshydratées, quelques gouttes de sauce framboise, des points de gel, et de petites sommités d'aneth dessus, à coté, servir la glace coco dans une demi coco givrée surmontée de coco crispie, servir la réduction en saucière.

©Virginie Ovessian

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

La recette de lièvre à la royale du chef Michel Hulin

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 dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Pour 10 personnes :
– 1 lièvre
– 0.2 kg d'oignons en gros dés
– 0.2 kg de carotte en gros dés
– 1 vert de poireau en gros dés
– 1 branche de céleri en dés
– 1 tête d'ail
– poivre en grains

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

– baies de genièvre
– feuilles de laurier
– thym frais
– 4 l de vin rouge
– 2 l de fond de veau
– bardes de lard gras

Préparer la marinade avec tous les légumes, les épices, les aromates et le vin rouge.
Désosser entièrement le lièvre (conserver les os et le sang) ok en prenant soin de le laisser en un seul morceau puis le mettre dans la marinade pendant 24 à 48 heures.

Farce :
– 200 gr de gorge
– 150 gr de lard salé
– 150 gr de maigre de veau
– 150 gr de champignons blancs
– 80 gr d'échalotes
– 30 gr de mie de pain au lait
– 7 cl de cognac flambé
– huile de truffe
– 50 gr de truffe hachée
– 2 œufs entiers
– 5 gr de sel
– 2 gr de poivre blanc moulu
– 2 gr de quatre épices
– 1 boudin de foie gras de 400 gr

Passer au hachoir et mélanger tous les ingrédients sauf le boudin de foie gras qui prendra place au milieu du lièvre et de la farce.
Sortir le lièvre de la marinade. Une fois égoutté, le déposer sur les bardes de lard gras. Etaler la farce sur le lièvre et placer le boudin de foie gras au milieu. Replier les bardes de lard de façon à former un boudin puis ficeler avant de mettre en cuisson.

Pour la cuisson, égoutter puis colorer les légumes et les os.
Faire bouillir la marinade et ajouter le fond de veau.
Mettre le lièvre dans une grande plaque à rôtir, couvrir le lièvre de marinade et de garniture. Cuire pendant minimum 8 heures au four à 90 °C.
Laisser refroidir après cuisson pendant 24 h.
Sortir le lièvre de son bain et retirer le lard gras.
Découper des tranches d'environ 1.5 cm et disposer dans une plaque.

Sauce Royale :
Faire bouillir et réduire le jus de cuisson puis incorporer du beurre de foie gras (100 gr de beurre mixé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 octobre 2025

avec 100 gr de foie gras terrine) en petits morceaux, lier également avec le sang du lièvre ou de porc. Ajouter quelques carrés de chocolat noir, laisser frémir lentement avant de passer au chinois.

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 !