Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

La recette de thon rouge de Méditerranée du chef Vincenzo Regine



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 thon rouge de Méditerranée en feuille de brick, avec granité aux baies roses, émulsion à la salicorne et poutargue.

Recette pour 4 personnes

Le thon :
– 500 gr de coeur de filet Thon rouge de Mediterranée
– 2 feuilles de brick

Couper le thon en rectangle de 10cm de long sur 2cm coté. Tailler la feuille de brick a la taille du thon. Beurrer la feuille de brick saler et poivrer le thon puis roulez la feuille de brick. Réserver au frais.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Siphon salicorne :
– 300 gr de crème
– 150 gr de salicorne
– 10 gr de sel

Chauffer la crème avec la salicorne et le sel, une fois a ébullition laisser infuser la salicorne pendant 1 heure, mixer le tout passer au chinois et mettre en siphon puis gazer 2 fois.

Gel de mangues :
– 100 gr de jus de mangue
– 3 gr d'agar agar
– 3 gr de maïzena

Chauffer le jus de mangue, ajouter les poudres et porter à ébullition en mélangeant. Réserver au frais puis une fois pris, mixer au thermomix.

Granité baie rose :
– 500 cl d'eau
– 100 gr de sucre
– 10 gr de baie rose

Chauffer l'eau et le sucre a ébullition, sortir du feu et ajouter la baie rose écrasé, filmer puis laisser infusé 1 heure. Passer le liquide au chinois étamine et mettre au congélateur une fois refroidi.

Finitions et montage de l'assiette:
Dans une poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive, snacker rapidement le thon rouge en feuille de brick, puis couper en deux.
Le positionner au centre de l'assiette et puis disposer le gel de mangue et quatre petits morceaux de mangue fraiche coupés trés finement et roulés.
Ajouter des petites branche de salicorne fraiche.
Dans un deuxième assiette disposer le siphon à la salicorne avec la poutargue râpée.
Dans un troisième assiette disposer le granité précédemment congelé et parsemer avec de la baie rose séchée et écrasée finement.

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

La recette de dessert à la pêche blanche du chef Vincenzo Regine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



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 pêche blanche en déclinaison, avec sorbet à la pêche rôtie et réduction de fenouil.

Recette pour 4 personnes:

Vinaigre de pêches :
– 1 L de vinaigre balsamique blanc

– 300 gr de pêches

Mettre les parures de 300 gr de pêches et le vinaigre à chauffer jusqu'à ébullition sortez du feu et laisser reposer jusqu'au lendemain, passer au chinois étamine et réserver au frais.

Pêches pochées :
– 500 gr eau
– 500 de sucres
– 100 gr de vinaigre de pêches

Faire un sirop classique, hors du feux ajouter le vinaigre de pèches. Couper les extrémités des pêches précédemment épluché afin d'avoir que le coté bomber. Avec un emporte pièces détailler les morceaux afin d'obtenir des cercles bien rond. Mettre les morceaux dans une poches sous vide et verser le sirop,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

cuire 7 minutes au bain marie a 80°C. Réserver au frais après avoir refroidir la poche dans une glaçante.

Kappa pêches :
– 500 gr crème
– 7,5 gr de kappa
– 50 gr de sucre
– 50 gr de crème de pèches

Faire chauffer la crème. Mélanger les poudres ensemble, ajouter les poudres dans la crème aux alentours de 35°C mélanger et arrêter le feux à la 1re ébullition. Ajouter la crème de pêches, débarrassez et mettre au frais. Utiliser le lendemain, monter légèrement

Réduction fenouil sirop d'érable :
– 2 fenouils entier
– 500 gr de vinaigre balsamique blanc
– 100 gr de sirop d'érable

Mettre dans une casserole le vinaigre, le sirop d'érable et les fenouils. Laisser bouillir et réduire, retirer du feu et filmer. Réserver au froid jusqu'au lendemain, passer au chinois.

Coulis pêches :
– 500 gr de purée de pêche
– 50 gr de sucre
– 5 gr agar-agar

Mélanger les poudres ensemble, faire chauffer la purée de pêche et ajouter les poudres, bien mélanger et laisser bouillir 2 minutes, réserver au frais lorsque le coulis est pris, le mixer.

Sorbet a la pêche brûlée :
– 908 gr d'eau
– 200 gr dextrose
– 100 gr de sucres
– 6 gr de stab
– 40 gr de miel
– 450 gr de pêches blanche
– 750 gr de purée de pêches
– ½ citron

Mettre les pêches à rôtir au four à 250° C, retirer lorsqu'elles sont bien colorées et faire refroidir. Enlever le noyau et les mixer ; faire chauffer l'eau avec le dextrose, mélanger les poudres ensembles et ajouter les a l'eau, monter à 85°C et retirer du feu, ajouter le miel et la purée de pêche brûlée, passer au chinois et verser en bol Pacojet, réserver au congélateur.

Sorbet a la pêche blanche :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

– 908 gr d’eau
– 200 gr dextrose
– 100 gr sucre
– 6 gr de stabilisateur
– 40 gr de miel
– 450 gr de pêches blanche
– ½ jus de citron

Cuire les pêches à la vapeur, refroidir, dénoyauter, mixer, chinoiser, mélanger les poudres ensembles. Chauffer l’eau et le dextrose, ajouter les poudres et monter a 85°C , ajouter le miel, le citron et la purée de pêches. Verser en bol Pacojet et réserver au congélateur.

Finition et dressage :
Détailler d’une pèche blanche des cubes,et des tranches fines. Faire 4 points de coulis de pèches et 4 de kappa à la pèche. Disposer 5 cubes , 3 tranches fines roulée et 4 tranches légèrement plus épaisses. Disposer les 2 quenelles de sorbets sur un crumble nature et ajouter la pèche pochée. En décoration feuilles de capucine et fleurs de champs. Terminer avec la réduction de fenouil au centre de l’assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



DR

La recette de fregola sarda du chef Vincenzo Regine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



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 fregola sarda, une petite pâte typique de Sardaigne, façon risotto, avec aubergines rôties au citron d'Amalfi et crème de scamorza affumicata.

Ingrédients pour 4 personnes :
– 400 g de Fregola sarda moyenne
– 15 cl de vin blanc sec
– 2 carottes
– 1 poireau
– 1 oignon blanc
– 3 branches de céleri vert
– 2 feuilles de laurier
– 2 échalotes
– 2 grosses aubergines
– 6 gousses d'ail
– 3 branches de thym citron
– 1 gros citron
– 500 ml de crème culinaire 18% MG
– 250 g de scamorza affumicata

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

– Huile d’olive extra vierge

Préparation :

Bouillon de légumes :

Laver et couper en gros morceaux les carottes, poireau, oignon et céleri. Les mettre dans une casserole avec de l’eau froide, les feuilles de laurier et du sel. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser 30 minutes. Filtrer.

Cuisson des aubergines :

Couper les aubergines en deux dans la longueur. Assaisonner avec l’ail écrasé, le thym citron et un filet d’huile d’olive. Faire cuire au four à 185°C pendant 25 minutes. Retirer la pulpe et la mixer avec de l’huile d’olive et les zestes du citron.

Crème de scamorza affumicata :

Faire bouillir la crème et réduire d’un quart. Ajouter la scamorza râpée, mélanger et filtrer.

Cuisson de la Fregola :

Hacher finement les échalotes et les faire revenir dans une casserole avec de l’huile d’olive. Ajouter la Fregola et le vin blanc. Une fois évaporé, ajouter progressivement le bouillon de légumes chaud. Cuire 10 minutes en remuant. Ajouter la purée d’aubergines et le jus de citron.

Dressage :

Servir dans une assiette creuse et terminer avec la crème de scamorza.

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 pintade du chef Vincenzo Regine



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 pintade fermière de la maison Forte rôtie avec réduction d'abricots au Mizkan, caviar d'aubergines brûlées du potager et oignons confits.

Recette pour 4 personnes :
– 2 suprêmes de pintades fermières
– 2 oignons blancs de taille moyenne

Couper le manchon du suprême, puis rouler le blanc de pintade avec la peau dans du film. Mettre sous vide avec une noisette de beurre. Cuire au four vapeur à 66°C avec une température à cœur de 64°C. Couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur. Récupérer le cœur d'oignon, tailler le dos pour que l'oignon soit plat. Mettre sous vide et cuire à vapeur 95°C pendant 30 minutes avec thym, romarin et une noisette de 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

Réduction d'abricots au mizkan :
– 300 gr d'abricots
– 50 gr de sirop d'érable
– 25 gr de vinaigre de cidre
– 120 gr de mizkan
– 10 gr de sel

Rôtir les abricots au four à 220°C pendant 1 heure mixer jusqu'à que ce soit lisse, réduire le sirop d'érable en casserole ajouter les vinaigres et laisser réduire à glace, ajouter les abricots rôtis, mixer et laisser cuire 30 minutes, puis mixer et passer au chinois étamine.

Siphon d'oignons confits :
– 50 gr d'oignons émincés
– 10 gr de miel
– 10 gr de beurre
– 30 gr de crème

Confire les oignons émincés avec le miel et le beurre jusqu'à que la coloration soit caramélisée, mixer le tout au Thermomix, bien lisser et incorporer la crème. Mixer à nouveau, saler et mettre en siphon, gazer 2 fois et garder à une température de 50°C.

Caviar d'aubergines brûlées :
– 2 kg d'aubergines
– 40 gr de beurre
– 20 gr de sel

Griller les aubergines et les laisser 30 minutes de chaque côté, récupérer uniquement le cœur de l'aubergine et mixer les avec le beurre et le sel.

Purée d'épinards :
– 300 gr d'épinards frais
– 30 gr de beurre
– 10 gr de sel

Cuire les épinards dans une eau bouillante salée pendant 1 minute à peine, mixer directement avec le beurre salé si besoin, mettre en pipette, servir tiède.

Dressage :
Snacker la peau du blanc de pintade dans une poêle très chaude avec un filet d'huile et du beurre, arroser jusqu'a quand soit bien colorée. Faire reposer et tailler dans le sens de la longueur.
Glacer au beurre le cœur d'oignon confit et disposer dans l'assiette avec le blanc de pintade.
Faire une quenelle de caviar chauffé précédemment et placer dans l'assiette avec la réduction d'abricots et une pointe de purée d'épinards.
Terminer avec le siphon d'oignons et verser le fond de volaille directement à table.

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 tarte au chocolat du chef Vincenzo Regine



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 tarte au chocolat Tuma Yellow 70% de la maison Xoco avec glace au curry noir.

Recette pour 4 personnes :
Sablé breton :
– 40 gr de jaune d'œuf
– 60 gr de sucre
– 60 gr de beurre
– 10 gr de curry noir
– 150 gr de farine

Au batteur avec la feuille, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et le beurre pommade jusqu'à que ça monte comme un appareil à bombe. Ajouter la farine et le curry noir. Mélanger jusqu'à que la pâte soit

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

homogène, étaler finement dans un moule carré et cuire à 160°C pendant 20 minutes.

Ganache chocolat tuma yellow 70% :
– 150 gr de chocolat tuma yellow
– 125 gr de crème 35%
– 125 gr de lait

Chauffer le lait et la crème ensemble puis verser sur chocolat Tuma Yellow en trois fois puis mettre sur le biscuit breton et réserver au frais.

Crumble curry noir sarrasin torréfié :
– 70 gr de farine
– 10 gr de curry noir
– 10 gr de sarrasin torréfié
– 10 gr de grué de cacao
– 50 gr de sucre
– 50 gr de beurre pommade

Mélangé tous les ingrédients au batteur et mettre sur une plaque à pâtisserie, bien éparpiller, cuire à 180°C pendant 7 minutes.

Glace curry noir :
– 60 gr de jaune d'œuf
– 100 gr de sucre
– 300 gr de lait
– 2 gr de stabilisateur
– 10 gr de curry noir

Chauffer le lait, blanchir les jaunes et le sucre et le stabilisateur en attendant, ajouter le lait sur le mélange et remettre à cuir jusqu'à 82° C en vannant, ajouter le curry noir et laisser infuser une heure. Passer au chinois étamine et placer dans un bol à pacojet. Laisser congeler avant de le turbiner.

Montage :
Couper la tarte en triangle, puis parsemer le crumble sur toute sa longeur. Turbiner la glace et disposer une quenelle sur le côté, puis ajouter des fleurs en décoration.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



DR

La recette de latte macchiato du chef Vincenzo Regine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



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 latte macchiato au café espresso avec crumble d'amaretti.

Panna cotta au lait :
– 500 ml de lait de vache
– 30 g de sucre
– 3 feuilles de gélatine

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée. Chauffer la moitié du lait avec le sucre. Lorsque le lait frémit, éteindre le feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Ajouter la deuxième moitié du lait pour tiédir le mélange, puis verser dans des verrines. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Gelée Espresso :
– 250 g de café espresso
– 10 g de sucre
– 1 g d'agar-agar

Mélanger le sucre et l'agar-agar ensemble. Chauffer le café espresso, puis ajouter les poudres au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

frémissement. Bien mélanger et laisser bouillir pendant 1 minute. Verser sur les panna cotta froides et remettre au réfrigérateur.

Crumble d'Amarettis :
– 3 blancs d'œufs
– 2 pincées de sel
– 1/2 c. à café d'extrait d'amande amère
– 1 c. à café d'extrait de vanille
– 300 g de poudre d'amande
– 200 g de sucre
– Zestes de 2 citrons

Préchauffer le four à 160°C. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Incorporer l'extrait d'amande amère et l'extrait de vanille. Ajouter la poudre d'amande, le sucre, et les zestes de citron. Étaler la pâte sur une plaque et cuire pendant 10 minutes à 160°C. Une fois refroidi, émietter pour obtenir un crumble.

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 gnocchi du chef Vincenzo Regine



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

– 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.
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

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 !