

## La recette de sardines farcies du chef Xavier Mathieu



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

### <u>Ingrédients pour 8 personnes :</u>

- 32 sardines
- Farine
- 6 gousses d'ail
- 1 bouquet de coriandre
- ½ bouquet de persil
- 2 cuil. à soupe de paprika
- 2 cuil. à soupe de cumin en poudre
- Le jus d'1/2 citron



Ecrit par le 28 novembre 2025

- 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.



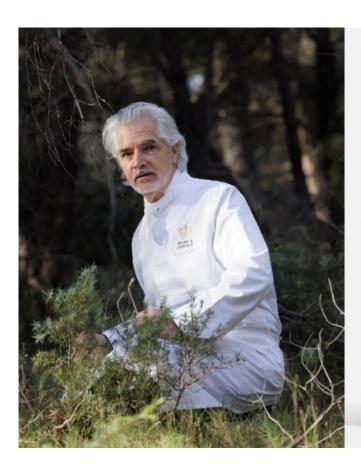
### Ecrit par le 28 novembre 2025



DR



# Le chef étoilé Xavier Mathieu sera en dédicace à Apt





Le propriétaire de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas, <u>Xavier Mathieu</u>, ira à la rencontre des lecteurs et des passionnés de cuisine ce samedi 9 août à la <u>Librairie Fontaine Luberon</u> à Apt à l'occasion d'une séance de dédicaces pour son livre *Ma Cuisine Provençale*.

*Ma Cuisine Provençale*, c'est un ouvrage qui réunit 50 recettes ancrées dans les parfums, les couleurs et les traditions de la région. Les mots et les recettes de Xavier Mathieu, couplés avec les photos de Philippe Vaurès-Santamaria, s'entremêlent pour offrir aux lecteurs une plongée dans la Provence, où la cuisine est habitée par la nature environnante.

« Mon inspiration, je la puise autour de moi, dans cet environnement qui me nourrit, dans tous les sens du terme. Je prends ce qu'il y a de plus beau dans la nature pour le sublimer. »



Ecrit par le 28 novembre 2025

### Xavier Mathieu

Dans ce livre, le chef étoilé révèle pour la première fois ses secrets culinaires. On y trouve des recettes gourmandes et gastronomiques qui rappellent les traditions locales et le terroir comme l'apéritif estival, le pistou, la ratatouille, la daube avignonnaise, ou encore les 13 desserts de Noël.



© Philippe Vaurès-Santamaria

Si quelques exemplaires signés par le chef sont disponible au Phébus, il sera aussi possible de s'en procurer et de rencontrer Xavier Mathieu ce samedi 9 août à la Librairie Fontaine Luberon. De quoi trouver de l'inspiration avant d'aller faire des emplettes au célèbre marché d'Apt et de préparer le déjeuner.

Samedi 9 août. À partir de 10h. Librairie Fontaine Luberon. 16 Rue des Marchands. Apt.



### La recette de tourte aux asperges du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tourte aux asperges avec pousses printanières.

### Farce fine aux gamberonis:

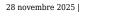
- 200 g de gamberonis pelés
- 50 g de crème liquide
- 30 g de blancs d'œufs
- Sel, poivre blanc du moulin

Réalisez la farce fine en mixant les ingrédients. Salez et poivrez.

### <u>Asperges</u>:

- 15 asperges vertes de plus de 22 cm







Blanchissez les asperges vertes en les plongeant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.

### Appareil aux amandes:

- 100 g de chapelure
- 60 g de poudre d'amandes
- 40 g de beurre
- 40 g d'huile d'amande
- 30 g d'eau 3 g de sel

Mélangez bien tous les ingrédients de l'appareil. Mettez de côté.

### <u>Glace aux asperges :</u>

- 400 g d'asperges vertes
- 500 g d'eau
- 200 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur pour glace (Stab 2000)
- 3 g de gélatine en poudre
- Huile d'olive fruitée verte
- Sel, poivre du moulin

Lavez et parez les asperges. Blanchissez-les en les plongeant dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Refroidissez dans de l'eau glacée, puis séchez-les avec du papier absorbant. Dans une poêle antiadhésive, rôtissez les asperges quelques minutes avec une goutte d'huile d'olive, puis mixez-les. Assaisonnez la purée si nécessaire, puis faites-la refroidir au réfrigérateur.

Faites chauffer l'eau, puis mélangez-y le glucose, le stabilisateur et la gélatine. Laissez refroidir ce sirop. Mélangez ensuite 250 g de purée d'asperges avec 115 g de sirop. Versez la préparation dans une sorbetière et turbinez.

### Sauce à l'oseille :

- 300 g de feuilles d'oseille
- 500 g de crème liquide
- 50 g d'eau
- 5 q de sel
- 50 g de queues d'oseille fraîche
- 100 g de vinaigre de riz

Blanchissez les feuilles d'oseille quelques secondes dans de l'eau bouillante salée, puis re-froidissez-les. Mixez-les avec la crème et un peu d'eau, puis passez au chinois étamine. Mixez ensuite tous les ingrédients.

### Finition:

- Baies roses
- Feuilles de cresson et d'oxalis





### - Quelques amandes fraîches

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez les asperges en deux dans la longueur, disposez la moitié dans un cadre rectangulaire et couvrez-les d'une fine couche d'appareil aux amandes, puis enfournez 5 minutes. Baissez la température du four à 180 °C (th. 6). Ajoutez une couche de 3 cm de farce fine sur l'appareil aux amandes, assai- sonnez avec des baies roses mixées, puis ajoutez la deuxième couche d'asperges. Enfournez pendant environ 8 minutes. Laissez refroidir et coupez en triangles de 4 cm à la base.

Dans les assiettes, disposez un triangle de tarte, puis versez un peu de sauce sur le côté et déposez pardessus une quenelle de glace aux asperges. Recouvrez d'une salade de feuilles de cresson et d'oxalis. Parsemez d'un peu d'amandes fraîches. Servez la sauce restante en saucière à part.



Ecrit par le 28 novembre 2025



DR



### La recette de dorade du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de shabu-shabu (ndlr: fondue japonaise) de dorade.

### La dorade:

- 1pièce Dorade pêchée

Nettoyer la dorade. Enlever les filets. Couper le poisson en carpaccio pas trop fin.

### **Garnitures:**

- 1 pièce Aubergine
- 200 gr Épeautre
- 6 pièces Cébette
- 200 gr Huile de pépin de raisin
- Sel
- 1 pièce Tofu





### - 200 ml Sauce soja

Éplucher l'aubergine et la couper en cube de 1 cm, saler et ensuite faire sauter à la poêle bien chaude avec de l'huile jusqu'à coloration. Cuire l'épeautre dans de l'eau salé pendant 45 min. Couper des rondelles avec le blanc de la cébette. Mixer l'huile et le vert de la cébette 10min à 70°C au Thermomix, filtrer au torchon. Couper le tofu en des des 0,5 cm et le mariner dans la suce soja pendant 20min.

#### Dashi:

- 12gr Algue Kombu
- 300 gr Eau
- 3 gr Sauce soja
- -20 gr Miso rouge
- 6 gr Jus anchois

Mettre les algues en infusion dans l'eau tout la nuit. Filtrer et assaisonner avec les autres éléments. Garder au chaud avec un morceaux d'algue à l'intérieur.

### Finition:

- -1 pièce Carpaccio dorade
- 7 gr Épeautre
- 3 pièces Cube de aubergine
- 3 pièces Cube de tofu
- 3 pièces Rondelle cébette
- 7 gr Huile cébette

Mettre l'épeautre dans un petit bol, le couvrir avec le poisson, disposer les autre éléments. Assaisonner avec l'huile de cébette et la fleur de sel. Couvrir a hauteur avec de dashi en salle.



Ecrit par le 28 novembre 2025





Ecrit par le 28 novembre 2025



Ecrit par le 28 novembre 2025

DR

# Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus, sur les starting-blocks avant la réouverture de **Pâques**





Ecrit par le 28 novembre 2025





### Ce vendredi 18 avril, l'hôtel <u>Le Phébus & Spa</u>, situé à Joucas, rouvrira ses portes pour une nouvelle saison.

Au coeur des plus beaux villages du Luberon, entre Gordes et ses bories de pierre sèche à l'ouest, Roussillon et ses sentiers de terre d'ocre à l'est, domine le village perché de Joucas au Nord. Ensemble, ils forment le plus fameux triangle béni des dieux en Vaucluse, entre lavandes, oliviers, pins et cigales, une carte postale que nous envient les touristes du monde entier.

Rien ne prédestinait Xavier Mathieu ado à la gastronomie quand ses parents, originaires de Marseille, s'installaient l'été dans leur bastide familiale de Joucas. Et il est tombé sur Rogert Vergé, le chef triplement étoilé de Mougins (Alpes Maritimes) qui lui a parlé de cuisine. Il a donc été inscrit à l'École Hôtelière d'Avignon et un peu plus tard il s'est retrouvé en stage aux côtés d'une autre légende de la cuisine, Joël Rebuchon. Ainsi est née l'aventure culinaire de Xavier Mathieu qui a fêté ses 40 ans de carrière en 2023.

#### Une rentrée ce vendredi 18 avril

« Pâques, c'est le début de la saison. Forcément, le gigot d'agneau de la Crau sera au menu, comme les asperges vertes de Robion », précise Xavier Mathieu. Dans son 5 étoiles – Relais & Châteaux, il travaille en équipe, une brigade de 80 personnes en tout au service des clients, dont son bras droit, le jeune Paul Prandini, entre le restaurant, l'hôtel et sa trentaine de chambre, le spa, le hammam et la piscine.



Xavier Mathieu et Paul Prandini. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

C'est un peu comme la rentrée, Pâques. « Mon style est le même, mais nous évoluons, les clients aussi, nous devons chaque année nous remettre en question, créer, réinventer. Tout a déjà été fait par nos aînés, mais les mentalités changent. Après guerre, après les périodes de vache maigre, de rationnements



Ecrit par le 28 novembre 2025

et de privations, on allait au restaurant pour faire bombance. Maintenant, c'est plutôt pour partager une expérience unique, diététique, les desserts 'se désucrent', c'est une forme de haute couture adaptée à chaque gourmet. Nos clients attendent qu'on les surprenne avec des mets de qualité, authentiques, respectueux de l'environnement, dans une maison où nos fournisseurs sont installés au pied du Ventoux et dans le Luberon, où nous prenons en compte le traitement des déchets, où nous économisons l'eau des piscines. »

### Une carte typiquement locale

Généreux, créatif, élégant, le chef a aussi gardé sur sa carte les plats typiques de Provence, soupe au pistou, ratataouille, pieds et paquets, poutargue de Martigues, oeufs de truite de la Sorgue, Banon de lotte en papillotte de feuilles de châtaigniers qu'on lui réclame depuis des décennies.

Plusieurs tables sont à disposition en plus de la grande salle à manger qui surplombe la piscine et un paysage à couper le souffle. Plusieurs propositions comme le bistrot Café de la Fontaine, la Table d'Hôtes dans la cuisine, une déclinaison de 7 plats en 'live', à côté de la brigade du Phébus aux manettes. Mais aussi la Table du Jardin au milieu du potager, 4 places sous les étoiles avec des plats uniquement végétaux et sans serveur. Vous appelez avec votre téléphone et on vous apporte les plats discrètement. Xavier Mathieu donne aussi des cours de cuisine sur-mesure et le soir vous dégustez ce que vous avez concocté au Pébus dans l'après-midi.





Ecrit par le 28 novembre 2025



DR

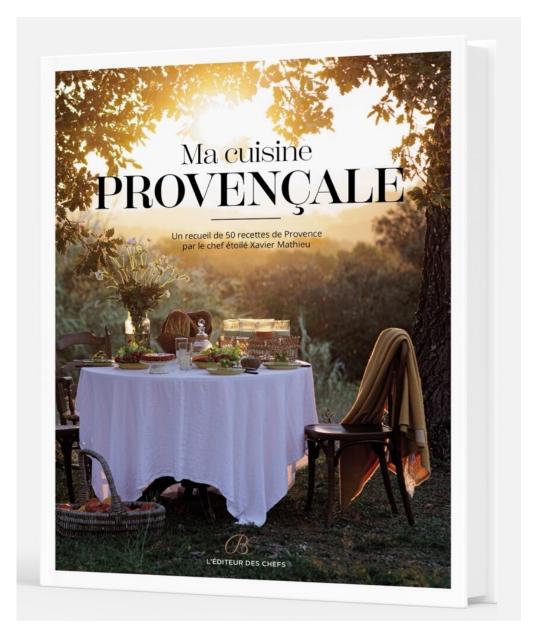
### Transmission et solidarité

Lui qui a reçu un coup de pouce des anciens renvoie l'ascenseur. Il forme des élèves à l'Ecole Hôtelière d'Avignon-Les Fenaisons, il a un oeil d'expert pour le Quai des Saveurs, sur le parvis de la gare d'Avignon-Cntre où officie avec brio Saïd Soumaïla depuis Noël. Et il participe à des opérations caritatives. Par exemple, fin-avril avec le chef étoilé Edouard Loubet, il mitonnera à quatre mains à un repas au profit de la population démunie de Mauritanie et la levée de fonds sert à des dentistes qui depuis 20 ans ont ouvert sur place une clinique. Au menu, escargots, pintades et tourte aux asperges. Vous pouvez déjà vous inscriee! Xavier MAthieu est également engagé auprès de la Fondation Frédéric Gaillanne avec l'éducation de chiens guides pour enfants malvoyants. « La semaine dernière, j'ai assisté à un moment très émouvant. Quand quatre petits de 12 à 17 ans ont reçu leur Labrador qui leur ont ouvert la porte de l'autonomie et de la liberté. En quelques minutes, grâce à la voix des enfants, les jeunes chiens se sont assis naturellement aux pieds de leur binôme, comme s'ils étaient de vieux potes. Magnifique cette union! Et comme chaque automne, on fera une soirée 'Blind Test' en septembre au profit de l'association, au Palais des Papes », conclut Xavier Mathieu. On peut déjà s'incrire pour toutes les propositions spa, fitness, massages, restaurant, tables d'hôte ou du Jardin, bistrot, cabanes privatisées et bien sûr hôtel Relais & Châteaux.



Ecrit par le 28 novembre 2025

Et en juin, sortira en librairie *Ma cuisine provençale*, le 1er livre écrit par le chef étoilé avec une magnfique série de photos et une mise en scène de tablées qui met en valeur Le Phébus, son cadre naturel, sa lumière et les 50 recettes créées par Xavier Mathieu depuis plus de 40 ans.





### Ma soupe au pistou

#### GARNITURE

ARNITURE
Pelez les tomates cerise et coupez-les en deux
dans la longueur, Faites cuire les pommes de
erre à l'acau ou à la vapeur pendare 10 minutes,
bus coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaseur. Equeutez les haricots verts, puis coupezes en trongons de 2.5 cm. Faites-les cuire
quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis



Une recette que l'on pourra retrouver dans le livre Ma cuisine Provençale. DR

Contact: reception@lephebus.com / 04 90 05 78 83

# La recette de joue de cochon du chef Xavier Mathieu





Ecrit par le 28 novembre 2025



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de joue de cochon longuement braisée avec réduction de tête à la poitrine, polenta crèmeuse à la sauge de la balizone, tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles.

### Joue de cochon:

- 1kg de joue de cochon
- 6 carottes
- 4 oignons
- 21 de vin blanc
- 4 gousses d'ail
- 10 baies de genièvre et de poivre
- 2 feuilles de laurier

Nettoyer les joues de cochon puis les mettre à mariner avec tous les autres ingrédients pendants environ 24h.

Le lendemain les égoutter puis les marquer à feux vif avant de les remettre dans leur marinade avec 1/3 de jus de veaux. À cuire au four dans un bac gastro avec couvercle pendant environ 1h30 à 160°C et les laisser reposer une heure de plus dans leur jus avant de les refroidir pour les conditionner.



Ecrit par le 28 novembre 2025

### Sauce de tête :

- Bacon
- Tomates cerises
- Sauce Worcester
- Bisque
- Jus de volaille

Colorr le bacon. Déglacer avec les tomates et le sauce Worcester et réduire à glace. Mouiller à la bisque et jus de volaille et laisser réduire. Puis mixer et filtrer la sauce.

### Polenta:

- 200gr d'eau
- 30gr de crème
- 80gr de polenta
- 3 tranches de bacon
- Jus de volaille
- Eau
- Crème infusée à la sauge

Mélanger l'eau, la crème et la polenta, puis cuire dans un gastro avec couvercle au four à 200°C pendant 20 minutes.

Ajouter le bacon puis cuire encore 10 minutes. Mixer au Thermomix. Émulsionner au jus de volaille et à la crème infusée.

### Pickles:

- 11 de vin blanc
- 11 de vinaigre de riz
- 30gr de sucre

Mettre en pickles des girolles et des haricots vert entier.

### Finition:

Tomates cerises mondées coupées en deux et sautées au tabasco.



Ecrit par le 28 novembre 2025



DR



### La recette de gigot d'agneau du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gigot d'agneau cuit dans son sable aux flageolets.

### <u>Éléments principaux :</u>

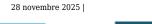
- Gigot daggneau

Avant de commencer à désosser le gigot, enlever la souri et la garder pour une autre préparation. Désosser la partie de la cuisse en laissant tous les muscles unis.

Autre possibilité : demander à son boucher de préparer un gigot sans l'os roulé façon rôti. Faire colorer le morceau dans une cocotte à l'ancienne (piquer d'ail & assaisonné).

### Sable vert:







- Pois chiches
- Persil
- Basilic
- Ail
- Sel

Mixer les pois chiches jusqu'à obtenir une poudre puis ajouter le persil, le basilic et l'ail pour obtenir une poudre de pois chiches bien verte et

bien parfumée.

Assaisonner avec du sel et passer au tamis.

Garder dans une boite bien fermée.

### <u>Jus d'agneau</u>:

- Os d'agneau 5kg
- 3 oignons
- -8 carottes
- 6 branches de celeri
- 2 poireaux

Colorer à l'huile les os d'agneau et déglacer avec des glacons. Répéter cette opération 3 fois.

Ajouter la garniture aromatique et faire suer. Couvrir avec eau et glaçons et laisser réduire. Faire deux remouillages puis passer au chinois et faire réduire.

Monter le jus au beurre et assaisonner légèrement si nécessaire.

Garder au chaud.

### Coco blanc au jus d'agneau :

- 500gr de coco blanc
- Ail haché
- Échalote hachée
- 150gr jus d'agneau
- Beurre
- 125gr d'eau

Tremper les cocos blancs la veille. Le lendemain, les cuir dans la cocotte minute avec l'eau, le jus d'agneau, l'ail haché et l'échalote ciselée, pendant 12mn (9 minutes pour les haricots coco frais). Une fois cuits, les stocker au frigo.

Avant de servir, les chauffer et les lier au beurre.

### Purée de haricot coco:

- Haricots coco
- Huile d'olive
- Court-bouillon de légumes

Tremper les haricots coco la veille. Le lendemain les cuir dans un court-bouillon de légumes. Quand ils



Ecrit par le 28 novembre 2025

sont bien cuits les égoutter et les mixer tout de suite.

Monter la purée à l'huile d'olive puis la passer au tamis, ajouter du court-bouillon (si nécessaire) pour obtenir la texture souhaité puis rectifier l'assaisonnement. Garder dans une poche à douille.

### Moutarde aux câpres :

- 200gr câpres au vinaigre
- 200gr purée haricots coco
- 100gr moutarde à l'ancienne
- 4 gousses ail rôti
- 30gr huile d'olive

Laver les câpres sous l'eau froide puis les presser pour enlever tout le liquide. Mixer tous les ingrédients.

### Éléments complémentaires :

- Fleurs de thym
- Ail rôti

Sur un petit plateau avec du papier absorbant légèrement mouillé, préparer des petites branches de thym

Couper l'extrémité haute d'une tête d'ail et la piquer avec des branches de thym. Assaisonner avec de l'huile d'olive et la cuir, sur un lit de gros sel, au four à 155/160C° pendant 25/30mn. Une fois cuit enlever les gousses de leur peau. Garder au frais.

### Finition:

Faire chauffer le four entre 170 et 180C° et enfourner le gigot en cocotte pendant 35 à 40min. Chauffer les garnitures et lier les flageolets au beurre.

Avant de servir, ouvrir le gigot et le repasser à la poêle pour le faire bien caraméliser. Le poser dans une cocotte bien chaude sur un lit de sable vert et le recouvrir avec le même sable, le passer sous la salamandre pour le faire crouter.

Sur une assiette plate, dresser la garniture : à l'aide d'un emporte-pièce pocher la purée en cercle au centre de laquelle poser joliment les cocos blancs ainsi que trois point de moutarde et une gousse d'ail rôti. Décorer avec quelques fleurs de thym.

Quand le sable a bien crouté, servir la cocotte fermée avec son couvercle, l'assiette avec la garniture, un ramequin avec la moutarde aux câpres et un saucier avec le jus d'agneau.



Ecrit par le 28 novembre 2025



DR



### La recette de canette aux cerises du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de canette aux cerises.

### <u>Chutney cerises:</u>

- Cerises 900gr
- Poivrons rouges 300gr
- Oignon 180gr
- Cassonade 100gr
- 2 gousses d'ail
- Vinaigre de riz 100gr
- Vinaigre balsamique 40gr

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron rouge ciselé. Faire bien suer puis ajouter les cerises, les



gousses d'ail et la cassonade. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson ajouter les vinaigres. Garder au chaud.

### Jus de veau:

- Os de veau 5kg
- 3 oignon
- 10 carottes
- 1/2 celeri branche
- 3 poireaux
- Vin blanc

Caraméliser au four les os de veau. 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 sucres 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 aux cerises:

- Miel badiane
- Cannelle
- Vinaigre de framboises
- Jus de cerises
- Jus de veau

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

### Éléments principaux :

- Filet de canette

Parer le magret de canette et le cuire avec une branche de thym au four pendant 5mn à 180°C puis laissez reposer à température ambiante. Le remonter en température avant de servir.

### Éléments complémentaires :

- Cerises avec queue

Faire glacer dans la sauce 1 minute.



Ecrit par le 28 novembre 2025



©Cook and Shoot

# La recette de tian aux olives du chef Xavier Mathieu



Ecrit par le 28 novembre 2025



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tian aux olives.

### Tapenade:

- 100g Crème
- 20g Jaune d'œuf
- 13g Olives noires
- 20g Foie gras
- Ail

Rôtir le foie gras. Mixer ensemble tous les éléments, filtrer, assaisonner au sel et poivre. Cuire à 90°C vapeur pendant 20 minutes.

### <u>Crumble de parmesan :</u>

- 600g Farine
- 500g Beurre
- 450g Parmesan frais haché
- 15/20g Spiruline

Faire une pâte sablée, ajouter la spiruline et réduire en terre. Cuire au four à 160°C pendant 8/10



Ecrit par le 28 novembre 2025

### minutes.

### Finition:

- Brunoise d'échalote à l'huile d'olive
- Olive de la maison
- Cube de foie gras
- Feuille de câpre au vinaigre
- Jus d'anchois

Passer les olives au four à 180°C pendant 7 minutes, puis les dénoyautées. Dresser joliment le bol avec tous les éléments. Disposer la tuile aux olives sur le dessus.



