

Le chef étoilé villeneuvois Christophe Chiavola fait son retour dans l'émission 'C à vous'



Ecrit par le 18 avril 2025





Du lundi 17 au vendredi 21 mars, <u>Christophe Chiavola</u>, chef du restaurant gastronomique <u>Le Prieuré</u>, à Villeneuve-lès-Avignon, cuisinera pour l'équipe de l'émission télévisée <u>C à vous</u>, diffusée sur France 5. Le chef gardois n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il avait déjà participé à l'émission en 2024.

En février 2024, le chef étoilé Christophe Chiavola avait été appelé par les équipes de l'émission *C à vous* pour cuisiner en direct sur le plateau pendant que la présentatrice Anne-Elisabeth Lemoine et ses chroniqueurs discutaient de l'actualité. Il semblerait que le chef villeneuvois ait fait sensation puisqu'il repassera derrière les fourneaux pour l'équipe de l'émission télévisée du lundi 17 au vendredi 21 mars. Sa participation avait d'ailleurs était largement remarquée sur les réseaux sociaux au travers d'un extrait dans lequel le chroniqueur Mohamed Bouhafsi avait failli être victime d'un retour de flamme.

L'année dernière, le chef du Prieuré avait préparé divers plats tout au long de la semaine : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue. « Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », avait-il confié à L'Echo du Mardi à la suite de sa participation. Cette année, sa mission restera la même : un plat différent chaque jour. Que va-t-il concocter pour l'équipe de C à vous ? Réponse tous les jours du lundi 17 au vendredi 21 mars à partir de 18h55 sur France 5.

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'

La recette de pigeon cuit sur coffre du chef Christophe Chiavola







<u>Christophe Chiavola</u> est le chef du restaurant <u>Le Prieuré</u>, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pigeon fermier cuit sur coffre à basse température et tartelettes croustillantes avec artichauts, huîtres fumées, et fumée réduit de Morilles aux têtes rouges.

<u>Ingrédients pour 4 personnes :</u>

- 2 pigeons fermier de 450 g 500 g
- 4 artichauts violets bio
- 4 huîtres numéro deux bio de Camargue
- 4 têtes de carabine rose
- 60 cl de fumée de morilles
- Échalote bio
- Beurre bio
- Foin AOC de la crau
- 50 g de Sarrasin bio
- 1 gousse d'ail
- 500 g d'Huile
- Une branche de Romarin
- 100 cl de vin blanc



- 85 g de farine bio
- 14 g de semoule fine bio
- 2 jaunes d'œuf bio
- 9 g d'huile d'olive du domaine bio
- 12 g d'eau filtrée

<u>Préparation du pigeon :</u>

Parer le pigeon en lui coupant le cou, le bout des ailes, le vider, garder et le foie et le cœur, le brûler pour éliminer le reste des plumes bien assaisonné.

Prendre le coffre et l'assaisonner avec la fleur de sel, poivre du moulin et le faire saisir avec une noisette de beurre sur les deux suprêmes. Prendre deux sacs sous vide, les mettre individuellement de temps avec romarin et un peu d'ail ainsi qu'une grosse noisette de beurre. Les cuire à basse température à 52° pendant deux heures sous vide. Une fois la cuisson effectuée, saisir le coffre avec une noisette de beurre, de l'ail et du romarin dans une poêle et découper les suprêmes au dernier moment sur un papier absorbant.

Récupérer les deux cuisses et les mettre à confire une petite heure à 70°C dans de l'huile bio très parfumée avec ail écrasé et romarin.

Une fois la cuisson effectuée, faire une petite manucure sur la pâte. Retirer l'os de la contre cuisse et le recouvrir de sarrasin cuit et torréfié à la poêle.

Préparation de la pâte à ravioles :

Mélanger la farine, la semoule, les jaunes d'œufs dans cet ordre, ajouter l'huile d'olive et l'eau. Former une belle boule, la filmer et la mettre au frigo.

La Laisser reposer une heure puis l'étaler très finement, la tailler en fonction des moules. Pour la cuisson, prendre les moules, poser la pâte au fond sans l'agresser, les superposer et ficeler les deux moules ensemble (cela permettra d'avoir une pâte régulière, lisse et croustillante). Les tremper dans l'huile de tournesol à 170°C, les laisser cuire deux minutes, les sortir, les égoutter à l'envers et les démouler.

Préparation des artichauts :

Prendre deux artichauts et tourner avec un petit couteau d'office, bien récupérer les cœurs proprement et les mettre à tremper dans une eau citronnée. Prendre les deux autres artichauts, les cuire à l'étouffée dans une cocotte avec un peu de haut et de bas, décortiquer et gratter chaque feuille, le mélanger avec le cœur bien nettoyé sans foin, incorporer une noisette de beurre salé et poivrer. Passer au tamis pour éviter de tomber sur du foin ou des petits résidus.

Récupérer les deux artichauts tournés, les cuire façon barigoule, les égoutter. Les couper en six et les assaisonner, réserver de côté (on peut aussi garder des artichauts crus découpés en copeaux et utiliser l'huile de friture des tartelettes pour les frire, cela apportera un petit bout noisettes non négligeable).

Préparation des huîtres :

Ouvrir les quatre huîtres en les plongeant 20 secondes dans une eau bouillante, les ouvrir et les égoutter. Bien les sécher puis les disposer sur une petite grille et les disposer dans une casserole avec un peu de foin au fond, brûler le foin, laisser agir le feu deux à trois secondes puis mettre le couvercle



(normalement un seul fumage suffirait, mais cela dépend du matériel à disposition). Les couper en trois, mettre de l'huile d'olive, du citron rapé, de la fleur de sel, et du piment d'Espelette.

Montage de la tartelette :

Mettre au fond de la purée d'artichaut généreusement aux trois quarts, poser délicatement les quartiers d'artichauts barigoule, et éventuellement les artichauts frits. Disposer les huîtres coupées en trois dessus (possible d'assaisonner avec quelques herbes et des fleurs aromatiques).

Préparation du jus concentré:

Mettre les échalotes, romarin, tête de carabineros au préalable concassées, ainsi que les foies et les cœurs du pigeon dans une casserole, et bien les faire revenir avec du beurre. Une fois que le tout est bien caramélisé, déglacer au vin blanc. Une fois le vin blanc réduit à sec, mouiller avec le fumet de morilles et laissez réduire aux trois quarts. Passer à la girafe et filtrer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement, monter au beurre (Il est possible de se servir de l'eau des huîtres pour assaisonner le jus).



Ecrit par le 18 avril 2025



DR



La recette de gambas, escargots et jus de cochon du chef Christophe Chiavola



<u>Christophe Chiavola</u> est le chef du restaurant <u>Le Prieuré</u>, 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.

<u>Ingrédients pour 4 personnes :</u>

- 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
- 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.

<u>Concernant les gambas :</u>

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.



DR

La recette de thon rouge du chef Christophe Chiavola







<u>Christophe Chiavola</u> est le chef du restaurant <u>Le Prieuré</u>, 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.

<u>Ingrédients pour 6 personnes :</u>

- 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





- 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 0,5 millimètres.

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



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.



Ecrit par le 18 avril 2025



DR



La recette de figue et persil du chef Christophe Chiavola



<u>Christophe Chiavola</u> est le chef du restaurant <u>Le Prieuré</u>, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de figue et persil plat.

Ganache montée persil plat :

- Chocolat Blanc 1 000g
- Crème liquide 2 200g
- Gélatine 200bloom 10pc
- Ganache Montée 500g
- Persil Plat Ciselé 10g
- Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat:

- Eau 100g



- Jus Citron Vert 30g
- Sucre 10g
- Agar-Agar 3,5g
- Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

Compotée de Figue / Persil Plat :

- Figue Fraîche 400g
- Eau 100g
- Sucre 80g
- Pectine NH 10g
- Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

Biscuit Mirliton:

- Œufs 360g
- Jaunes Œufs 90q
- Poudre Amande 337g
- Poudre à Crème 30g
- Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60×40 avec un cadre et cuire à 170° C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

Crumble:

- Farine 50g
- Sucre 50g
- Poudre Amande 50g
- Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

Pâte sablée:

- Farine 1 000g





- Beurre 600g
- Sel 10g
- Sucre Glace 875g
- Jaune Œufs 220g
- Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailler des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

<u>Crème Glacée Feuille de Figue :</u>

- Lait 273g
- Crème liquide 93g
- Poudre de Lait 0%MG 21g
- Glucose atomisé 19g
- Jaunes Œufs 16g
- Sucre 74g
- Stabilisateur à Glace 2g
- Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur. Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

Persil plat Cristallisé:

- Eau 500g
- Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

Figue braisée au brasero et rôtie au four :

Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

Montage:

Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil





plat cristallisé. Dans une 2^{eme} assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3^{eme} assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.



DR



La recette de tomates de Provence du chef Christophe Chiavola



<u>Christophe Chiavola</u> est le chef du restaurant <u>Le Prieuré</u>, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tomates de Provence, langoustine, basilic.

Recette pour 4

<u>Langoustine</u>:

- 15 langoustines
- Huile d'olive





- Piment d'Espelette
- Fleur de sel

Enlever les têtes et les réserver de côté pour en faire une huile de têtes torréfiées par exemple. Décortiquer les queues de langoustines en pensant bien à enlever l'intestin (châtrer). Les disposer entre deux feuilles de papier cuisson et les aplatir à l'aide d'une casserole. Assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Détailler deux ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Compotée de tomate:

- 15 tomates cœur de bœuf
- 2 gousses d'ail
- 200g échalotes
- Bouquet garni
- Concentré de tomate

Faire une incision en croix sur le dos des tomates. Les plonger dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes. Les refroidir dans une glaçante. Émonder les tomates puis couper cinq pièces en quatre et les garder pour faire les tomates confites et couper le reste en dés. Faire revenir de l'ail et échalote et ajouter les tomates. Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate et un bouquet garni et laisser compoter à feu doux pendant 3h en remuant régulièrement. Retirer le bouquet garni puis mixer, rectifier l'assaisonnement avec sel et Espelette.

Tomates confites:

- Tomates
- Sel
- Espelette
- Sucre
- Thym

Récupérer les tomates coupées en quatre. Enlever la chair et la garder de côté afin de réaliser l'eau de tomate. Sur une plaque avec du papier cuisson, disposer les tomates et les assaisonner de sel, Espelette, sucre et thym. Enfourner à 120°c pendant 1h.

Gelée d'eau de tomate :

- 5 tomates mûres
- Agar agar
- Paprika
- Sel
- Huile d'olive

Mixer pendant 30 secondes la chair de tomate avec du sel. Passer le jus dans un chinois avec un torchon propre afin de récupérer l'eau de tomate. En garder une partie pour la tartelette. Faire chauffer jusqu'à ébullition 200g d'eau de tomate avec 2g d'agar agar et du paprika. Verser dans une plaque bien plate et réserver au frais. Couper la gelée avec un emporte-pièce de 12cm de diamètre.



Tomates fraîches:

- Tomates cœur de bœuf, ananas, zébra
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette

Couper de fines tranches et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette.

Huile basilic:

- Basilic
- Huile de pépin de raisin

Équeuter le basilic. Mixer pendant 4 min à 80° le basilic avec le même poids d'huile neutre (pépin de raisin...). Passer au chinois et un torchon propre.

Mayonnaise basilic:

- Jaune d'œuf
- Moutarde
- Citron
- Sel
- Huile basilic

Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf, une cuillère à café de moutarde, le jus d'un demi citron, du sel, et monter avec l'huile basilic jusqu'à une consistance ferme.

Montage et dressage:

- Tomates confites
- Compotée
- Langoustine
- Tomates fraîches
- Gelée

À l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre, disposer les tomates confites bien à plat, ajouter une couche de compotée de tomates, ajouter un rond de langoustine. Répéter l'opération encore une autre fois. Disposer les tranches de tomates crues en alternant les trois couleurs. Ajouter la gelée d'eau de tomate. Réserver au frais 1h. Couper la tarte en guatre et dresser la mayonnaise basilic à côté.

<u>Tartelette gaspacho:</u>

- Feuilles de raviolis chinois
- 1/2 Concombre
- 1/2 Poivron
- 2 Tomates
- 1/2 Gousse d'ail
- 5 feuilles de menthe



- 5 feuilles de basilic
- 2g Kappa
- Citron

Effeuiller la pâte à raviolis chinois, beurrer à l'aide d'un pinceau, assaisonner de fleur de sel et Espelette et foncer les fonds de tartelettes. Empiler les moules l'un par-dessus l'autre et ficeler le tout. Frire à 200°c pendant 1min45.

Griller au barbecue le concombre, le poivron et les tomates coupés en gros quartiers. Mixer avec une gousse d'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre de xérès, jus d'un citron jaune, les feuilles de menthe et basilic, sel et Espelette.

Mouler le gaspacho dans un moule et faire prendre au congélateur au moins 3h.

Récupérer 200g d'eau de tomate et ajouter 2g de kappa. Porter à ébullition. Récupérer les sphères de gaspacho du congélateur, piquer avec un cure-dent et tremper dans le liquide d'eau de tomate.

Placer la sphère de gaspacho trempée au centre de la tartelette et décorer avec la mayonnaise basilic.



Ecrit par le 18 avril 2025







Ecrit par le 18 avril 2025





Ecrit par le 18 avril 2025

DR

La recette de raviole de tourteau du chef **Christophe Chiavola**



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 raviole ouverte de tourteau avec bergamote, concombre, sorbet et vinaigrette de crustacés au vinaigre balsamique bio du Luberon.

La pâte à Gyoza :

- 300gr de farine
- 150gr d'eau
- Fleur de sel





- 1 cuillère à soupe de sésame noir

Mélanger la farine et l'eau en rajoutant le sel. Bien pétrire pour avoir une pâte lisse et non collante. Faire une grosse boule et laisser reposer 1 heure. Ensuite, découper des petits pâtons de 15 g environ. Puis les étaler finement, les emporte-piecer avec un emporte-pièce rond, pour avoir une pâte à raviole bien propre. Faire chauffer de l'eau salée, puis les pocher dans l'eau pendant une minute, les sortir, les rafraîchir, absorber toute l'eau dans un papier absorbant. Ensuite, étaler les ravioles et les badigeonner d'huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette, et positionner dessus les feuilles de Cerfeuil, Capucine, pimprenelle, mélisse citronnée, quelques graines de sésame noir et basilic baby. Réserver au réfrigérateur.

Le gel de bergamote:

- 1 litre de jus de bergamote bio
- 4 baies de poivre de timut
- 110 gr de miel
- 19 gr de agar agar

Verser le jus de bergamote dans une casserole avec 150 g de miel, 4 baies de poivre de Timut (concassées), 19 g d'agar agar et puis faire chauffer à ébullition, laisser reposer aux frais. Une fois le mélange bien dur, passer au thermomix ou dans un petit mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une pommade, ne pas hésiter à passer au tamis s'il y a des grumeaux.

Le tourteau:

- 3 tourteaux
- ½ Fenouil
- 1 oignon
- 1 un bouquet garni
- Gros sel

Prendre trois tourteaux, les pocher dans un court-bouillon avec le fenouil, l'oignon et le bouquet garni. Plonger les tourteaux dans l'eau chaude salée en les gardant immergés avec l'araignée pour que ça pénètre bien à l'intérieur, laisser cuire 10 min à frémissement et puis couper la cuisson et laisser reposer encore 10 min. Les laisser refroidir à température ambiante puis les décortiquer, les chairs sont essentiellement situées dans les pinces et pattes. Une fois les chairs nettoyées, vérifier qu'il ne reste pas de cartilage et de carapace, les assaisonner avec l'huile d'olive, coriandre, citron vert, piment d'Espelette et fleur de sel, et du concombre en petite brunoise, réserver au frais. Une fois la pommade faite, la mettre dans une pipette et la réserver au froid.

La bisque de crustacés (pour la vinaigrette) :

- 1 tourteau frais
- 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive
- 400 g de vin blanc
- 1 oignon



- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- Toutes les tiges d'herbe fraîche
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 3 pincées de piment d'espelette
- Fleur de sel
- 120 gr de couenne de porc ibérique

Utiliser le 4° tourteau frais restant, le concasser à l'aide d'un couteau, bien faire revenir dans une marmite avec un filet d'huile d'olive, bien caraméliser les morceaux de crabe. Une fois bien caramélisé, bien déglacer au vin blanc jusqu'à évaporation complète puis rajouter l'oignon, céleri, carottes, bouquet garni, tige d'herbe fraîche restante, piment d'Espelette, concentré de tomates. Bien faire compoter et mouiller avec de l'eau à niveau, laisser cuire 20 à 30 minutes. Une fois la cuisson terminée, mixer avec un mixeur pour bien sortir les saveurs et puis bien les passer à la passoire étamine en écrasant bien la chair pour récupérer un maximum de jus concentré. Une fois le jus filtré, le remettre sur le feu, faire réduire et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir puis utiliser ce jus pour faire la vinaigrette.

La petite salade de concombre :

- 1 concombre
- 2 cuillères à soupe d'Huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 citron vert

Couper le concombre en deux, et faire de grandes tagliatelles bien fines à la mandoline, les mettre dans un petit cul-de-poule et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel Piment d'Espelette et zeste de citron vert.

Le sorbet concombres bergamote :

- 2 concombres
- 150 gr de jus de bergamote
- 200 gr de sucre (ou miel)
- 250 gr d'eau
- Pincée de piment d'espelette

Mixer les concombres pelés et épépinés jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Avec du piment d'Espelette, dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre. Laisser refroidir, ajouter le jus de bergamote à la purée de concombre et mélanger, incorporer le sirop refroidi à la préparation et mélanger de nouveau. Verser le mélange dans un bol à Paco jet et le mettre au congélateur, sortir le bol une fois congelé. Foisonner et faire une petite quenelle, la disposer sur la petite salade de concombres.

La vinaigrette de crustacés :



- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamiques bio du Luberon
- 1 cuillère à café de miel
- 1 tasse d'huile d'olive, des baux de Provence
- 1 demi-tasse de jus de crustacés faite avec le tourteau (ci-dessus)
- 4 Tours de moulin à poivre noir.
- 1 pincée de Fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients dans un blender, puis mixer 1min à 1min30. Bien assaisonner. Laisser reposer et au moment de servir, penser à bien remuer.

L'huile de coriandre:

- 1 tasse d'huile de pépins de raisin
- 1 botte de coriandre fraîche

Prendre un Thermomix, y mettre la botte de coriandre et l'huile de pépins de raisin, bien mixer deux à trois minutes puis faire chauffer à 70°c pendant 20 minutes. Filtrer et réserver au frais.

<u>Le dressage</u>:

Disposer dans une assiette creuse le mélange tourteau et déposer dessus la pâte à ravioles. Dans un petit contenant, mettre la quenelle de concombre et la salade fraiche de concombre. Déposer quelques feuilles de Capucine et de basilic et 4 à 5 gouttes de gel bergamote. Déposer la vinaigrette à l'aide d'une petite saucière autour de la raviole, mettre quelques gouttes d'huile de coriandre sur la raviole et la vinaigrette.







La recette de lotte nacrée du chef Christophe Chiavola



Ecrit par le 18 avril 2025



<u>Christophe Chiavola</u> est le chef du restaurant <u>Le Prieuré</u>, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lotte nacrée avec sa farce de langoustines, cecina et pomme de terre a la crème aux agrumes, bouille et soubressade.

La lotte nacre

2/3 kg Queue de Lottes fraiche2 Citron vertSel / piment Espelette6 tranches fine de cecina Angus

Fileter la lotte et lui retirer la peau (Et aussi la 2° petite peau très fine car elle est rétractable et à la cuisson, elle peut déformer le filet), déposer le gros sel marin dans un plat, déposer les filets et recouvrir de Gros sel, laisser reposer au froid, une heure, puis les sortir et les rincer à l'eau fraîche abondamment. Utiliser la farce faite préalablement, la déposer sur un grand film étirable. Déposer sur la farce la lotte assaisonnée de piment d'Espelette, déposer un filet d'huile d'olive et bien la rouler avec le film étirable. La serrer très fort pour qu'elle reste bien ronde. La cuire en basse température 54,9°c pendant deux heures. Puis la sortir et la plonger dans une eau glaçante pour bien la refroidir.

La pomme de terre

1 kg Pomme de terre Agata





400 g Crème liquide 35 %
160 g de Crème fraiche Isigny
100 g Foin Bio alimentaire de la Crau
2 citrons jaunes bio
500 g de beurre clarifié
90 g Caviar Rova de Madagascar

Prendre les pommes de terre, les éplucher, puis les couper en grosse rondelle de 1,5 cm avec un emporte-pièce, découper des jolis galets, puis les déposer au fond d'une sauteuse recouvert de beurre clarifié à base d'agrumes, fleur de sel et piment d'Espelette. Au bout d'une quinzaine de minutes, prendre un couteau pointu et les piquer, si elles restent collées au couteau, elles ne sont pas cuites, les laisser cinq minutes de plus.

Récupérer toutes les chutes des pommes de terre, les cuire à l'eau avec une pointe de sel et en faire une purée très fine (les passer préalablement au tamis), mélanger la purée avec de la crème liquide à 35 %, assaisonner, la repasser au tamis, puis la déposer à l'aide d'une poche pâtissière dans un siphon, y mettre deux cartouches puis bien agiter.

Déposer dans un barbecue Kamado, le foin bio de la Crau, l'allumer à l'aide d'un chalumeau puis il déposer au centre un bol avec la crème fraîche Isigny. Laisser 15 minutes, puis la goûter, si elle n'est pas assez fumée, rajouter cinq minutes.

Le crackers au piment

50 g de purée de tomate 30 g de farine 25 g de blanc d'œuf Une cuillère à café de Parika fumé 2 g de piment d'Espelette

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte très pommadée. Cuire au four sec à 150°c pendant 15 min.

La farce

150 g Chair de langoustine 300 g Chute et parure de lotte Paprika fumé 1 Citron vert Sel fin 60 g de blanc d'œuf Crème liquide 35% (150 g) 3 pincées de piment d'Espelette

Déposer tous les ingrédients dans un Thermomix puis bien mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Vérifier l'assaisonnement puis passer le tout au Tami, remplissez une poche à douille et la mettre au réfrigérateur.



La bisque

2 kg Langoustines 20/30 surgelées (Il faut garder les têtes pour la bisque et la chair pour la farce)
100 g Soubressade piquante
300 g Purée de tomate
25 g Concentré de tomates
100 g Carotte
100 g Céleri branche
10 g Oignon
5 gousses d'ail
Queue de persil
Thym
Vin blanc
80 g de beurre

Éplucher, couper et nettoyer à l'eau clair : oignons, céleri, branche, carottes et gousses d'ail. Couper à l'aide d'un ciseau, les têtes et les pinces des langoustines, puis les faire revenir dans un rondeau avec l'huile d'olive, bien colorées jusqu'à la caramélisation des têtes, rajouter la Soubressade en petits cubes et bien mélanger. Y déposer carottes, céleri, branche, oignons, ail, queues persil, Thym et les faire revenir à feu doux. Une fois le tout bien coloré, déglacer au vin blanc et faire réduire à sec et rajouter la purée de tomates ainsi que le concentré de tomate. Mélanger et recouvrir entièrement à l'eau. Après 45 minutes de cuisson, passer le tout au chinois étamine, en pensant à bien écraser à l'aide d'un pochon pour y faire sortir un maximum de sucs. Une fois tous le jus passer au chinois, le mettre dans une petite casserole et le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux, monter au beurre à l'envoi.

Dressage

Découper la lotte en petits tronçons proprement à froid, puis la déposer dans le beurre clarifié utilisé pour cuire les pommes de terre et le tempérer tranquillement à 50°c. Une fois la lotte tempérée, la sortir et rnrouler une fine tranche de cercina autour pour qu'elle puisse prendre légèrement la température et la déposer au centre de l'assiette, y déposer le jus monter au beurre, déposer dessus la petite tuile au piment et paprika fumé.

Pour la pomme de terre, déposer la crème fraîche fumée au fond du bol et mettre dessus le galet de pommes de terre confite, déposer des segments de citron jaune, puis utiliser l'espuma déposé dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert, mettre des feuilles de Capucine fleur de basilic pourpre et le caviar Rova De Madagascar.





La recette de langoustine avec betterave du chef Christophe Chiavola







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 langoustine avec betterave, bergamote et bisque rouge.

Préparation de la langoustine

4 pièces de langoustines (taille 5/7) Beurre Piment d'Espelette Fleur de sel de Camargue

Décortiquer les langoustines (mettre les têtes de côté pour la bisque) en laissant la nageoire de la queue. Les piquer, avec une brochette en bois, pour qu'elles ne se courbent pas lors de la cuisson. Bien les assaisonner avec huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Les saisir sur le dos 30 secondes puis les débarrasser sur une grille puis râper du citron vert.

Compressé de betterave rouge

700 gr de Betteraves





2 feuilles de Nori Foin de la Crau « bio » Piment d'Espelette Sel 200 gr de beurre

Éplucher les betteraves rouges, et les passer à la mandoline très finement ou avec un coupe-légumes en lanières. En parallèle, faire fumer le beurre deux fois, puis le faire fondre. Retirer le petit lait (clarifier). Étaler dans un moule à cake, une couche de betteraves, une couche d'algue Nori. Ajouter le piment d'Espelette et la fleur de sel et répéter jusqu'à obtenir 2 cm d'épaisseur. Enfourner, en four ventilé 30 minutes à 170 degrès jusqu'à ce que la betterave soit bien confite. La laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

Espuma de betterave

2 feuilles de gélatines
Une cuillère à soupe de miel de fleurs
Piment d'Espelette
½ bottes d'estragon
1 siphon de ½ litre
2 cartouches de gaz
Sel

Centrifuger la betterave puis la mettre à infuser sur le feu avec de l'estragon du miel, du sel, et du piment d'Espelette. Mettre à ébullition, couvrir et laisser infuser une demi-heure. Rajouter les feuilles de gélatine mélangées, filtrer au chinois étamine. Remplir son siphon, visser la tête puis incorporer deux cartouches de gaz. Laisser reposer au frais pendant deux heures.

Tartare de betterave

300 gr de betterave 1 citron vert ½ botte d'estragon Sel Piment d'Espelette Huile olive 2 cébettes

Couper en toute petite brunoise la betterave, et la cébette puis les faire revenir (juste torréfier) avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner avec fleur de sel, piment d'Espelette, et à la fin rajouter l'estragon et le zeste de citron vert.

Gel bergamote



150 gr de jus de bergamote 50 gr d'eau minéral 10 gr de miel Piment Espelette 3 gr d'agar-agar

Mettre à bouillir le jus de bergamote, l'eau minérale, le miel, le piment d'Espelette et l'agar-agar pendant 1 minute puis le débarrasser et le faire refroidir. Une fois le mélange solide, couper la gelée en cube et mixer afin d'obtenir un gel lisse.

Huile d'estragon

2 bottes d'estragon Huile de pépin de raisin

Équeuter l'estragon. Mixer pendant 4 min à 80 degrés l'estragon avec le même poids d'huile neutre (pépin de raisin...). Passer au chinois et un torchon propre.

Jus de bisque rouge

100 gr de céleri
100 gr d'oignon blanc
100 gr de carottes
1 gousse d'ail
200 gr de vin blanc
30 gr d'huile d'olive
200 gr de jus de betterave centrifugé a cru
50 gr de beurre fermier

Faire chauffer un grand faitout avec de l'huile d'olive, et faire revenir les têtes écrasées de langoustines, puis émincer le céleri, les oignons, les carottes. Les rajouter dans le mélange, ajouter la gousse d'ail et déglacer au vin blanc après coloration. Faire réduire à sec, puis mouiller à hauteur à l'eau. Après 20 minutes de cuisson à feu doux, mixer au blender, puis filtrer au chinois étamine. Remettre sur le feu le jus filtré, les laisser réduire avec le jus de betterave pur, jusqu'à obtention d'une bisque sirupeuse, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et mettre de côté.

Montage et dressage

Découper soigneusement un rectangle de compressé de betteraves de 1,5 cm sur 4 cm. Le déposer dans l'assiette, ainsi que la queue de langoustines assaisonnée et légèrement tiédie. Dans un bol à part, déposer au fond le tartare tiédi et le recouvrir d'espuma, en y déposant dessus une dizaine de points de gel de bergamote et fleur de sel. En parallèle, faites chauffer la bisque sans qu'elle croûte. Rectifier



encore la texture si besoin, ainsi que l'assaisonnement. La verser dans une saucière à part. On peut déposer dessus des fleurs de basilic selon la saison.

Petit conseil du chef : il ne reste plus qu'à prendre un morceau de langoustines en premier, un morceau de compressé de betteraves en deuxième avec la sauce, puis dans un troisième temps, aller chercher le tartare et l'espuma pour contrebalancer la matière.

