

Ecrit par le 22 décembre 2024

La recette de latte macchiato 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 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.

Ecrit par le 22 décembre 2024

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 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.

Écrit par le 22 décembre 2024



DR

La recette de tarte tatin aux oignons 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 de tarte tatin aux oignons des Cévennes mêlés de mélangé de mascarpone.

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 10 pc d'oignons doux des Cévennes
- 50g de sucre
- 5g de sel
- 5cl d'huile de colza
- 10 g de truffes noires hachées
- 100 g de beurre demi-sel

Ecrit par le 22 décembre 2024

- 100 g de mascarpone
- Sel
- 10 g de truffes noires hachées
- 20 g de julienne de truffes noires
- Huile de friture
- 250 g de farine
- 125g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 50 g d'eau

Progression :

Réaliser la pâte à tatin en ajoutant le jaune d'œuf et l'eau au mélange farine beurre déjà sablé. étaler la pâte de presque 1 cm d'épaisseur. Laisser reposer et tailler des cercles de pâte de 8 cm de diamètre.

Réaliser le beurre de truffe en mélangeant le beurre pommade avec la truffe hachée. Refroidir.

Tailler les oignons doux épluchés en 8 grosses tranches d'un bon centimètre de hauteur. Les rouler dans le mélange sucre, sel et huile et les colorer bien brun dans une poêle antiadhésive sur chaque face.

Ciseler finement un oignon et émincer le reste. Suer les oignons émincés avec un peu de beurre de truffe avec une légère coloration jusqu'à consistance compotée. En mixer une partie.

Frirer les oignons ciselés dans un bain d'huile à 170°C jusqu'à coloration blonde, filtrer et débarrasser sur papier absorbant.

Monter le mascarpone au batteur avec la truffe hachée et un peu de sel comme une chantilly. Débarrasser en boîte et laisser refroidir.

Monter les tatins en disposant la pâte, la fondue d'oignons, la tranche d'oignon colorée, retourner et cuire au four à 180°C pendant 15 à 18 minutes.

Dresser une belle quenelle de mascarpone truffé sur la tatin, disposer quelques traits de purée d'oignons et parsemer la crème mascarpone de truffes hachées.

Écrit par le 22 décembre 2024



DR

Châteauneuf-du-Pape : le marché gastronomique fait son retour pour Noël

Ecrit par le 22 décembre 2024



[Les Taulejades](#), le marché gastronomique de Châteauneuf-du-Pape, se tiendra du vendredi 13 au dimanche 15 décembre prochains. A cette occasion, près [d'une soixantaine d'exposants](#) seront présents : des vigneron, des brasseurs et des producteurs de terroir venus des quatre coins de la France qui se donneront rendez-vous dans la [salle Dufays](#) de la commune vaclusienne à la fois plus ancienne AOC de France et '[Site Remarquables du Goût](#)'.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Une soixantaine d'exposants sont attendus. DR

« Un rendez-vous incontournable avant les fêtes, expliquent les organisateurs. Venez profiter d'une ambiance festive et conviviale autour de grandes tablées pour vous restaurer, découvrir des produits d'exception, et remplir vos placards de délices pour les fêtes de fin d'année. »

Outre un marché festif permettant de découvrir et déguster des produits du terroir, Les Taulejades c'est aussi un lieu de restauration sur place avec des repas servis en musique toute la journée de 10h à 23h.

[Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie](https://les-taulejades.com/billetterie)

L'événement propose également toute une série d'Ateliers de dégustation pour découvrir de nouveaux accords et saveurs lors de rendez-vous exclusifs :

- Atelier épïcic 'Poivres & Vins' : initiation aux alliances subtiles entre les poivres et épices de [Sarabar](#) et les vins soigneusement sélectionnés par les exposants. L'occasion de partir à la découverte d'associations inattendues pour réveiller ses papilles.

Ecrit par le 22 décembre 2024

- Atelier 'Spiritueux' afin de voyager dans l'univers des spiritueux avec une dégustation guidée pour apprécier toute la richesse des arômes.

L.G.

[Les Taulejades](#). Tarif d'entrée au marché : 5€ (avec un verre sérigraphié offert). Les vendredi 13 (14h à 23h), samedi 14 (10h à 23h) et dimanche 15 décembre (10h-18h). Salle Dufays. Châteauneuf-du-Pape. Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie



Ecrit par le 22 décembre 2024

Brandon Dehan et Justine Berger vous accueillent à Baumanière pour une dégustation gourmande



La [Chocolaterie Baumanière](#), située aux Baux-de-Provence, ouvre ses portes au public les week-ends du 14 et 15 décembre et du 21 et 22 décembre. [Brandon Dehan](#), le chef pâtissier de l'Oustau de Baumanière et [Justine Berger](#), la cheffe chocolatière, feront découvrir ce lieu de gourmandises.

Chocolats chauds et douceurs de Noël seront proposés. Ce sera également l'occasion de découvrir les créations des deux chefs, à savoir des chocolats intemporels et gourmands, ainsi que la bûche puzzle créée par Brandon Dehan pour les fêtes de fin d'année 2024.

Ecrit par le 22 décembre 2024

[Pour les fêtes de fin d'année, Baumanière crée une bûche puzzle](#)

La recette de tian aux olives du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. 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

Ecrit par le 22 décembre 2024

- 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.

Crumble de parmesan :

- 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 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.

Ecrit par le 22 décembre 2024



DR

Gordes : le chef de La Ferme de la Huppe reçoit sa plaque de Maître Restaurateur



Le 27 novembre dernier, [Laurent Garrone](#), chef de cuisine de l'établissement gordien [La Ferme de la Huppe](#), s'est vu remettre sa plaque de Maître Restaurateur par [Dominique Santoni](#), présidente du Département de Vaucluse, et [Richard Kitaeff](#), maire de Gordes.

Ecrit par le 22 décembre 2024

L'hôtel 4 étoiles La Ferme de la Huppe, situé à Gordes, a été racheté à la fin de l'année 2022 par Noémie et [Romain Blanc](#). Cette ancienne bâtisse provençale, qui a su garder son âme grâce à ses nouveaux propriétaires, met en lumière le savoir-faire local, notamment à travers la cuisine de son restaurant, le Bistrot de la Huppe.

Le chef Laurent Garrone travaille main dans la main avec les producteurs et artisans de la région pour élaborer une cuisine authentique et responsable, fondée sur des produits locaux et de saison, et revisiter les grands classiques de la gastronomie française. En juillet dernier, La Ferme de la Huppe et son chef se sont vus décerner le titre de Maître Restaurateur, le seul qui reconnaît une cuisine 100% faite maison à partir de produits bruts et locaux.

L'obtention de ce titre prestigieux a été célébrée en novembre à travers une cérémonie durant laquelle Dominique Santoni et Richard Kitaëff ont remis la plaque de Maître Restaurateur aux équipes de l'établissement. Cette soirée a également été l'occasion pour La Ferme de la Huppe d'inaugurer 'Le Chalet', un restaurant de fromage et de montagne installé dans les locaux de l'établissement jusqu'au 2 mars prochain.



Le Chalet est ouvert tout l'hiver. ©La Ferme de la Huppe

Ecrit par le 22 décembre 2024

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

Ecrit par le 22 décembre 2024

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 pécan 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.

Ecrit par le 22 décembre 2024

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 pécan 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.

Ecrit par le 22 décembre 2024



DR

On va déguster aux 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Ecrit par le 22 décembre 2024



Nouvelle saison gastronomique dans le premier domaine historique de Châteauneuf-du-Pape, avec un château qui date de 1767 et « un domaine de 70 hectares d'un seul tenant qui l'entoure, dont 10 hectares de blanc », précise [Alban Rabasa](#), maître de chai qui nous fait visiter le caveau et ses pépites.

Selon la couleur, les vins sont élevés dans des tonneaux (en provenance de Bourgogne, de chez Chassin & Dargaud, Jéglié, et Vicard), des foudres de chêne, mais aussi des fûts en inox et des cuves en forme de tulipes à tronc conique et en béton. « Nous achetons 20% de fûts neufs par an. Et l'élevage du vin dure entre 9 et 18 mois. »

Ecrit par le 22 décembre 2024



Alban Rabasa, maître de chai du Château de Vaudieu

Ecrit par le 22 décembre 2024



Géraldine Salin, directrice commercial du Château de Mille

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'apéritif, a été servi un blanc frais, (Clairette - Vermentino - Ugni) du [Château de Mille](#) à Apt., « Le

Ecrit par le 22 décembre 2024

plus ancien vignoble du Luberon, puisque le château médiéval date de 1238, précise [Géraldine Salin](#), directrice commerciale. En fait, la propriété, fréquentée l'été par les évêques d'Apt et les Papes d'Avignon au XIV^e siècle, a été rachetée en 2018 par Constance et Lawrence Slaughter, qui l'ont rénover. 22 hectares de vignes sont en production et sur les 500 hl commercialisés cette année, 300 l'ont été en blanc, 80 en rosé et le reste en rouge. »

[Château de Mille : quand un couple franco-américain tombe amoureux d'un domaine viticole du Luberon](#)

Place ensuite au menu. [Laurent Bréchet](#), PDG de Vaudieu et son complice, [Dimitri Kuchenbrod](#), organisateur d'évènements gastronomiques, ont rappelé que « ces Rencontres ont pour but de réunir de jeunes chefs de la région autour d'un thème fédérateur. Ils doivent respecter les saisons et réaliser une recette à partir d'un panier imposé pour une quarantaine de convives. Et bien sûr accorder les saveurs des mets aux vins. »

Ecrit par le 22 décembre 2024



Dimitri Kuchenbrod et Laurent Bréchet, organisateurs des Rencontres. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'entrée, c'est [Kevin Pagliarella](#), longtemps chef de cuisine-traiteur, aujourd'hui à la tête de l'[Estanko](#) à Saint-Rémy-de-Provence, qui a concocté un « tartare de radis avec carpaccio de Saint-Jacques, huile de citron caviar, moutarde de corail et voile translucide de clémentine. » Un délicieux mix entre fraîcheur, iode et acidulé d'agrumes accompagné d'un blanc 2023 de la cuvée 'Clos du Belvédère' 100% Grenache blanc de Vaudieu, noté 97/100 par le critique de vin américain Jubb Dunnuck qui a succédé à Robert Parker.

Pour le plat, c'est le chef exécutif du [Domaine des Andéols](#) à Saint-Saturnin-les-Apt, couronné de 4 étoiles par Gault et Millau, qui était aux manettes. Le maestro napolitain [Vincenzo Regine](#) réfléchit aux couleurs,

Écrit par le 22 décembre 2024

aux formes et à la mise en scène de l'assiette. Là, il s'agit d'une « migration de colvert sur la route des épices avec origami de rutabaga et poire Louise farcie et délicatement caramélisée. » Servie avec la cuvée 'Saint Lucide 2020' du Château de Mille, un rouge profond à reflets violets (92% Syrah, 5% Grenache, 3% Carignan) qui accompagnait le canard sauvage et amplifiait les épices.



Le trio de compétiteurs : Kevin Pagliarella, Vincenzo Regine et Nicolas Thomas. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Enfin, pour le dessert, c'est le chef du restaurant [L'Ineffable](#), Nicolas Thomas qui était à la réalisation de l'assiette. Un autodidacte musicien qui s'est passionné pour la cuisine et s'est installé depuis juin 2024 à



Ecrit par le 22 décembre 2024

Barbentane avec sa compagne [Marie Salomez](#), qui est à la fois à la tête du restaurant et maître d'hôtel. Il a composé un tableau poétique et original avec un fruit rarement utilisé (hélas), le kaki accompagné par du chocolat et parfumé aux baies de Goji. Pour harmoniser le tout, une subtile touche de citron vert et quelques fins copeaux de butternut. Le tout magnifié par un vin doux naturel, un Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache noir (à partir de vignes plantées en 1957) du [Domaine Bressy-Masson](#). Avec des effluves d'abricot, de vanille et de fruits secs.

['Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane](#)

Finalement, c'est le plat qui a décroché la 1^{re} place (le colvert), 2^e le dessert (kaki), 3^e l'entrée (Saint-Jacques). Bravo aux trois chefs, Vincenzo Regine, Nicolas Thomas et Kevin Pagliarella, qui ont été distingués par un jury présidé par le chef étoilé d'Annecy [Benoît Vidal](#), entouré de l'ancien champion de football Manuel Amoros et des comédiens de *Plus belle la vie* Aurélie Vaneck et Serge Dupire.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Nicolas Thomas et Marie Salomez, propriétaires de L'Ineffable à Barbentane

Écrit par le 22 décembre 2024



Serge Dupire et Aurélie Vaneck, comédiens de *Plus Belle la Vie*

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Rencontres Gourmandes, qui ont eu comme jurés de grands chefs ([Alexandre Mazzia](#), Glenn Viel, Eric

Écrit par le 22 décembre 2024

Sapet), se poursuivront en 2025 avec la 2^e manche le 20 janvier sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape.

Contact : www.chateaudevaudieu.com / 04 90 83 71 31

La recette de gambas, escargots et jus de cochon 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 gambas crues sauvages avec champignons, escargots, jambon, algues et jus de cochon minute.

Ecrit par le 22 décembre 2024

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 fraîches 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.

Concernant les gambas :

Après avoir décortiqué et châté 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.

Ecrit par le 22 décembre 2024

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