

Ecrit par le 24 décembre 2024

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



Chaque semaine, l'émission télévisée [C à vous](#) invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. [Christophe Chiavola](#), chef du restaurant gastronomique [Le Prieuré](#), à Villeneuve-lès-Avignon, a donc participé à l'émission du lundi 12 au vendredi 16 février derniers.

Présentée en direct sur la chaîne télévisé France 5 par Anne-Elisabeth Lemoine, entourée de plusieurs chroniqueurs, l'émission *C à vous* laisse place à toute l'actualité lors d'un dîner préparé par un chef. Du lundi 12 au vendredi 16 février, c'est Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, qui est passé derrière les fourneaux de l'émission.

« Ça a été une opportunité de dernière minute, donc un peu stressante, car j'ai été prévenu le samedi 10

Ecrit par le 24 décembre 2024

février pour passer dans l'émission deux jours plus tard », explique le chef. Ainsi, à peine un pied posé dans la capitale, Christophe Chiavola est parti en direction du studio où se déroule l'émission pour être briefé par les équipes du tournage.

Cinq plats pour cinq jours

Toute la semaine, le chef gardois n'est donc plus seulement le chef du restaurant Le Prieuré, mais il devient partiellement le chef de C à vous. Pour ce faire, il a dû préparer un plat par émission pendant les cinq jours où il était invité. Ce sont donc cinq recettes que le chef a imaginées à l'avance et qui ont été validées par la production. Un exercice parfois périlleux puisqu'il faut que le chef invité puisse trouver les ingrédients nécessaires chaque matin. « J'ai choisi de ne pas proposer de recettes qu'on peut retrouver au Prieuré puisque je n'étais pas sûr de trouver les ingrédients nécessaires, et puis ça me permettait de faire autre chose », ajoute le chef.

Ainsi, Christophe Chiavola a préparé différents plats tout au long de la semaine pour régaler les papilles des chroniqueurs et invités : 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.



Écrit par le 24 décembre 2024



Écrit par le 24 décembre 2024



Écrit par le 24 décembre 2024



Écrit par le 24 décembre 2024



Les plats préparés par Christophe Chiavola pour *C à vous*. ©Captures d'écran / *C à vous la suite* - France 5

Une préparation en direct

L'émission étant présentée en direct, Christophe Chiavola, lui aussi, doit préparer ses plats en direct, pendant que la présentatrice, ses chroniqueurs et les invités parlent de l'actualité. Si la préparation est faite pendant la première partie de l'émission, c'est dans *C à vous la suite* que tous dégustent les plats.

« 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 », explique Christophe. Ainsi, l'émission ne laisse pas de place aux bafouillages ou aux catastrophes culinaires, ou presque.

Des retombées inattendues

Si tout s'est déroulé sans encombre les trois premiers jours de la semaine, le jeudi 15 février, en revanche, a marqué quelques esprits. Alors qu'un des chroniqueurs, Mohamed Bouhafsi, a rejoint Christophe Chiavola derrière les fourneaux pour une étape de la recette, le flambage de gambas, la flamme a failli le brûler. Un extrait qui a beaucoup fait parler sur les réseaux sociaux et dans les médias.

Ecrit par le 24 décembre 2024

On a notamment pu lire des titres d'articles comme « le drame évité de peu sur le plateau, Mohamed Bouhafsi a eu chaud », « coup de chaud sur le plateau, un cuisinier frôle la catastrophe », ou encore « un chroniqueur d'Anne-Elisabeth Lemoine échappe au pire. »

« Je ne m'attendais pas à ce que cet extrait crée autant de réactions, affirme Christophe Chiavola. J'ai bien ri en lisant les commentaires sur les réseaux sociaux. Si ce flambage a fait parler de lui, le passage du chef du Prieuré dans l'émission a également profité au chef et à son restaurant puisque lors de sa semaine dans l'émission et même quelques jours après, l'établissement de Villeneuve-lès-Avignon a vu un boost de ses réservations. Les visites du site internet, elles aussi, ont augmenté de façon significative. « C'était très intéressant, ça ne me déplairait pas de renouveler l'expérience », conclut Christophe Chiavola.

La recette de baba au rhum du chef Emmanuel Leblay



Ecrit par le 24 décembre 2024

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de Baba au rhum avec crème chiboust au café.

Recette pour 30 pièces environ

Babas

- 30 gr de levure boulangère
- 600 gr d'œufs
- 560 gr de farine
- 12 gr de sel
- 30 gr de sucre
- 250 gr de beurre

Mettre le beurre en pommade. Mélanger les œufs, la farine, le sel et le sucre dans le batteur. Mélanger la levure à de l'eau et l'ajouter au reste de la préparation. Incorporer le beurre pommade au fur et à mesure. Mouler et laisser pousser à chaleur ambiante pendant 1h. Cuire à 180°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir 24h.

Sirop rhum

- 3/4l d'eau
- 400 gr de sucre
- 16 cl de rhum
- vanille

Mélanger l'eau, le sucre, le rhum et la vanille puis faire bouillir. Imbiber les babas des 2 cotés.

Chiboust au café

- 1/2L de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 40 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 250 gr de beurre
- 1/2 L de crème liquide
- 2 à 3 gouttes d'extrait de café

Faire bouillir le lait avec l'extrait café. Mélanger les œufs, les jaunes, le sucre et la farine. Incorporer le lait chaud tout en remuant. Cuire pendant 5 minutes à ébullition. Mettre l'appareil au batteur et incorporer le beurre à chaud. Réserver au froid, puis incorporer la crème liquide préalablement fouettée. Dresser.

Ecrit par le 24 décembre 2024



DR

Aux Costières, œnologie rime avec gastronomie pour deux rendez-vous festifs en juin

Ecrit par le 24 décembre 2024



D'abord 'Les Vignes Toquées', le week-end des 1^{er} et 2 juin, une escapade gourmande et festive de 7km, à travers vignes, garrigues et caves de 35 vigneronns entre Montfrin et Meynes. « Une promenade guidée par le plaisir des sens », commente Cyril Manès, le président de l'AOC des Costières. Puis 'Le Minuit Toqué', le soir du vendredi 28 juin, au Château des Nages sur les hauteurs de Caissargues, où sera organisé un grand banquet nocturne.

Ce sera la 14^e édition de la balade 'Les Vignes Toquées' qui attire jusqu'à 3 400 gourmets et gourmands, en amont de la saison estivale dans le Gard. Et le chef en charge de cette fête des papilles sera Franck Putelat, doublement étoilé à Carcassonne qui succède à Sébastien Bras, fils de son père, Michel Bras, diplômé de l'Institut Paul Bocuse, à Laguiole, dans l'Aveyron. Pour relever le gant, Bras junior a concocté un repas en 7 étapes, au fil de la déambulation, sous le signe 'Terre & Mer ». Comme mise en bouche, des huîtres de l'Étang de Thau en tartare d'Aubrac, puis un parmentier de violets de Méditerranée (coquillages très iodés), pommes de terre rattes et salicorne, ensuite, bouillabaisse de foie-gras de canard snacké et pistil de safran, suivie d'un solide cassoulet de suprême de canette, haricots torréfiés, thon rouge séché. Le menu se poursuivra par un assortiment de fromages et enfin comme dessert, une Pavlova de fraises Cléry des Costières. Voilà pour cette accord subtil entre les mets de Franck Putelat et les meilleurs vins AOC des vigneronns des Costières qui organisent ces 'Vignes Toquées'.

Ecrit par le 24 décembre 2024



Franck Putelat. DR

Comme parrain, après Nelson Montfort, c'est un rugbyman épicurien et charismatique : Philippe Saint-André, ancien capitaine du XV de France, ex-entraîneur de l'ASM à Clermont-Ferrand, de Gloucester et des Sale Sharks, qui a permis à Montpellier de se retrouver champion de France l'an dernier.

Pour 'Le Minuit Toqué', le soir du 28 juin, rendez-vous au Château des Nages, sur les hauteurs de Caissargues, un domaine qui appartient à la même famille depuis 1837, cinq générations de vigneron pour un menu à quatre mains des chefs Michel Kayser et Vincent Croizard. 300 randonneurs, tous amateurs de dîners gastronomiques, sont attendus pour cette dégustation nocturne. Un banquet décliné en six plats, entre vignobles, oliviers et lavandes.

Pour réserver, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 24 décembre 2024



Écrit par le 24 décembre 2024



Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants

Ecrit par le 24 décembre 2024

gastronomiques



A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, [le site du guide Star wine list](#) a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par Krister Bengtsson a classé [le Château de Beaucastel](#) à Châteauneuf-du-Pape en 15^e position de ce top 100.

Le domaine vaclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans [ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes](#) (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines représentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11^e), le Domaine Jean-Louis Chave (23^e) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26^e) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74^e) à la Roche-de-Glun dans la Drôme

Écrit par le 24 décembre 2024

et le domaine Auguste Clape (77^e) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »



Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR

La recette de streusel noisette du chef Michel Hulin

Écrit par le 24 décembre 2024



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 streusel noisette avec crèmeux de marrons aux agrumes et sorbet de mandarine.

Sablé noisette

200 gr de farine
100 gr de beurre
1 gr de sel
46 gr de sucre
46 gr de sucre glace
24 gr de poudre de noisette
44 gr d'œufs

Au batteur, sabler le beurre et la farine, à la feuille. Ajouter le sel, le sucre, le sucre glace et la poudre de noisette. Puis les œufs. Étaler au rouleau et cuire à 160°C pendant 15 min.

Crèmeux marrons agrumes

400 gr de crème 35%
½ zeste d'orange
½ zeste de citron
160 gr de jaune

Écrit par le 24 décembre 2024

80 gr de sucre
130 gr de pâte de marron
35 gr de gélatine

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffer à 60°C la crème et les zestes et infuser 20 min. Ajouter les jaunes et le sucre et cuire à 85°C. Ajouter la pâte de marron et la gélatine égouttée puis mixer. Couler en moule silicone, forme au choix. Surgeler.

Sorbet mandarine

555 gr d'eau
33 gr de sucre inverti
125 gr de sucre
100 gr de glucose atomisé
8 gr stabilisateur
1 kg de mandarine

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre inverti à 40°C. Ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur en pluie et donner un bouillon. Ajouter la purée et mixer. Passer à la sorbetière et réserver au congélateur.

Ecrit par le 24 décembre 2024



DR

Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef

Écrit par le 24 décembre 2024



Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024, est le fruit d'un partenariat du [Département de Vaucluse](#), de l'agence [Vaucluse Provence Attractivité](#) et de l'équipe du magazine Masterchef.

Ce numéro de février-mars-avril 2024, élaboré avec l'accompagnement du Département de Vaucluse et l'agence Vaucluse Provence Attractivité (VPA), met à l'honneur l'excellence des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s'exprime. C'est une invitation au plaisir de la dégustation et au séjour sur notre territoire. L'occasion de découvrir 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun d'entre eux, l'une de leurs recettes.

Au fil de ses 190 pages, le magazine distingue également des producteurs, artisans, domaines et maisons d'exception qui font la réputation de notre terroir. Des itinéraires, escales et visites sont également proposés aux lecteurs désireux de découvrir le Made in Vaucluse. Ce numéro paraîtra le lundi 12 février et sera disponible en kiosque dans toute la France jusqu'à fin avril 2024. Il sera tiré à 80 000 exemplaires.

Une avant-première gourmande

Ecrit par le 24 décembre 2024

Partenaires institutionnels, culturels, presse, chefs, élus du Département, se pressaient dans les locaux de VPA pour découvrir ce numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef. En attendant les diverses prises de paroles, chacun feuilletait fébrilement ce numéro spécial de 190 pages, avec gourmandise comme il se doit, avide de découvertes, de grands noms, de recettes, de bonnes adresses. Au premier abord il semble très complet, très coloré, avec de belles prises de vues, un vrai rédactionnel organisé comme une balade gourmande, une découverte sensible du territoire.

Dans la salle, les pancartes des chefs qui vont nous faire déguster leurs spécialités se dressent sur les tables blanches, vides... mais qui nous font déjà saliver. On ne s'y trompe pas. L'ambiance est à l'image de notre département : rayonnante. Chacun est radieux, satisfait, impatient et même fier, disons-l, de vivre dans le Vaucluse.

Le Vaucluse terre de saveurs, terre de senteurs

[Cathy Fermanian](#), directrice générale de VPA, rayonnait de bonheur en nous accueillant lors de sa prise de parole. Ravie de présenter l'agence Vaucluse Provence Attractivité, chargée de l'attractivité globale du département dans les domaines touristiques économiques et résidentiels. « Une agence qui promeut notre territoire où il fait bon vivre, travailler, et séjourner. Une qualité de vie que beaucoup nous envient grâce à plusieurs ingrédients : une nature préservée, un patrimoine exceptionnel, une culture qui rayonne toute l'année, des productions emblématiques (truffe, fraise, cerise, agneau, épeautre etc...) , des producteurs qui ont beaucoup de talents et qui inspirent des chefs passionnés, créatifs, qui nous font vivre des expériences culinaires uniques. »

Un magazine qui est un véritable outil pour l'attractivité du territoire

« Tout cela est très bien retranscrit dans ce magazine qui va devenir un vrai outil pour toute notre équipe de VPA : pour le pôle presse touristique, bien sûr, mais aussi pour de nouveaux investisseurs, de nouveaux actifs qui font le choix de notre territoire. Il met en valeur l'ensemble de nos talents. Il souligne la filière agroalimentaire, première filière industrielle de ce département. »

Écrit par le 24 décembre 2024



Une démarche collective

Il y a eu une belle mobilisation collective de tous les acteurs du département pour le succès de ce numéro : producteurs, offices de tourisme, vignerons, professionnels, chefs étoilés ou pas.

Écrit par le 24 décembre 2024

« Ce département est en complète adéquation avec notre ligne éditoriale car il correspond à nos deux portes d'entrée qui sont tourisme et gastronomie, a souligné Philippe Heullant, éditeur de Masterchef magazine. À travers les chefs, c'est toute une agriculture, toute une industrie pour certains, des artisans qui sont derrière, au service des chefs qui font que nous pouvons goûter une cuisine extrêmement raffinée, goûteuse par les produits que l'on trouve sur le terroir mais également grâce à des éleveurs, des apiculteurs. Le Vaucluse est aussi une terre de vin avec une multiplicité de cépages, de vignobles. Pour mon équipe, ce fut de belles découvertes touristiques, gastronomiques et humaines. »

Vous êtes les gardiens d'un art de vivre

Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental, a rappelé qu'être épicurien était une qualité et se réjouit que l'excellence soit mise à l'honneur. « C'est une belle reconnaissance pour nos agriculteurs, vous ne manquez jamais de respect pour les produits, vous êtes les gardiens d'un art de vivre, des alchimistes, des épicuriens et des grands chefs d'orchestre, a-t-elle adressé aux chefs présents dans la salle. Vos partitions viennent de la terre, de la rivière. »

Dans cette belle symphonie gastronomique, Dominique Santoni a tenu à saluer dans la salle la présence de [Nadia Sammut](#), de l'[Auberge La Fenière](#) à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

Du Beau, du Bon.....que du Bonheur !

Dans le magazine , nous pourrions découvrir 15 portraits de chefs, qui nous offrent une recette originale. Dès à présent nous avons pu tester des bouchées de certains d'entre eux qui ont pu se libérer des fourneaux. Chef [Florent Pietravalle](#) du restaurant [La Mirande](#) à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenière à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la [Petite maison de Cucuron](#) a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, [Brice Lambeaux](#) du [Café de la Paix](#) de Valréas a également mis la truffe à l'honneur avec un tartare de Noix de Saint Jacques.

Amour du goût, invention, recherche esthétique, ces « mises en bouche » suffisent à nous convaincre de rendre visite à tous les chefs étoilés ou pas et aux adresses coups de cœurs également mentionnées dans ce guide.

Ecrit par le 24 décembre 2024



Écrit par le 24 décembre 2024



Masterchef, un guide pratique également pour les yeux et les papilles

Le magazine met à l'honneur les chefs et la gastronomie en commençant par le portrait, très complet de

Ecrit par le 24 décembre 2024

15 Chefs. On part ensuite à la découverte des différents produits phare du Vaucluse avec leurs origines, leur économie, leurs producteurs et quelques focus (la fraise de Carpentras, les confiseries carpentrassiennes, l'huile d'olive de Pertuis, le fruit confit d'Apt). Des itinéraires sont proposés du Nord au Sud du département avec comme fil conducteur les rencontres humaines ou comment faire du tourisme autrement. Les évasions vigneronnes occupent une large place rédactionnelle tant le vignoble du Vaucluse s'étale sur une mosaïque de terroirs du Géant de Provence à Châteauneuf-du-Pape en passant par le Luberon.

Mais vous trouverez aussi des adresses coups de cœur, la liste des marchés hebdomadaires de producteurs, les principaux événements gastronomiques à ne pas manquer, des recettes de cocktails made in Vaucluse, des escales dans des domaines ou maisons d'hôtes d'exception... et les moyens de locomotion dont les tracés des trois véloroutes du département.

Prochain rendez-vous gourmand

Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.

La recette de suprême de pigeon et foie gras du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 24 décembre 2024



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du **Château de Montcaud**, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de suprême de pigeon des costières, foie gras du Gubernat et truffe noire.

Préparation des pigeons

2 pigeons
1 truffe d'environ 50gr
4 escalopes de foie gras
1 poire nashi

Lever les filets des pigeons et les ouvrir en deux, assaisonner et poêler les escalopes de foie gras et mettre au froid. Tailler la truffe à la mandoline et procéder au montage. Cuire sous vide à 72°C pendant 10 minutes et refroidir.

Les pickels

25 petites girolles
4 oignons grelots
300gr d'eau

Ecrit par le 24 décembre 2024

100gr de vinaigre de riz
100gr de vinaigre balsamique blanc
100gr de sucre

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre, et aromatiser avec quelques branches de thym et aromates. Éplucher et tailler en quatre les oignons, nettoyer les giroles en grattant le pied et plonger les dans le liquide encore chaud. Réserver au froid.

La vinaigrette

1 jaune d'œuf
10gr de moutarde
10gr de vinaigre de xérès
200gr d'huile de pépin de raisin
50gr de jus de viande pas trop réduit
Truffe hachée

Au robot ou dans un cul de poule, mélanger le jaune, la moutarde et le vinaigre avec une pointe de sel, monter la vinaigrette avec l'huile, ajouter le jus de viande et la truffe hachée. Réserver au froid.

Dressage

Disposer la vinaigrette dans le fond de l'assiette, tailler le suprême de pigeon en deux de manière à voir le montage et le mettre sur la vinaigrette. Dresser les pickels autour et décorer avec quelques feuilles de frisée fine et quelques rondelles de truffe. Ajouter également des billes de poire Nashi.

Ecrit par le 24 décembre 2024



La recette de pot-au-feu de champignons du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 24 décembre 2024



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pot-au-feu de champignons.

Bouillon de bœuf :

- Parures de Bœuf
- Oignon
- Carottes
- Poireaux
- Clous de Girofle
- Baies de genièvre
- Poivre en mignonnette
- Ail
- Thym
- Persil
- Sauce soja

Rincer les parures de bœuf, puis le mettre dans une grosse casserole avec eau froide. Porter à ébullition, écumer puis ajouter tous les ingrédients de la garniture aromatique. Laisser cuire jusqu'à obtenir le goût souhaité, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser et garder au frais.

Consomme champignons / jambon :

Ecrit par le 24 décembre 2024

- Bouillon de Bœuf 2,45kg
- Champignon de Paris émincés 1,1kg
- Jambon cru 250g
- Cèpes séchés 20g
- Anis Étoilé
- Clou de girofle

Dans une grosse casserole, faire colorer les champignons de Paris puis ajouter le jambon cru coupé en morceaux et couvrir avec le bouillon de bœuf. Ajouter les cèpes séchés et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir pendant quelques heures. Mettre en fin en infusion l'anis étoilé et le clou de girofle. Une fois le gout souhaité obtenu, passer au chinois et, si nécessaire, clarifier. Garder au chaud.

Purée de châtaignes fumée :

- Morceaux de châtaignes
- Huile fumée
- Huile de tournesol
- Sel

Blanchir les morceaux de châtaignes dans l'eau puis les mixer au Thermomix et ajouter une pointe d'huile fumée, l'huile de tournesol et le sel. Le mettre dans une poche à douille et le garder au chaud.

Éléments pour la finition :

- Girolles
- Chanterelles
- Cèpes
- Lactaires
- Foie gras
- Foie de morue
- Ciboulette ciselée
- Huile de ciboulette

Poêler l'escalope de foie gras et terminer la cuisson au four, la laisser tirer quelques minutes puis la couper en dés d'environ 1 cm. Poêler aussi le foie de morue. Poêler les champignons, les assaisonner avec du sel, puis les débarrasser. Dresser au centre d'une assiette creuse, la purée de châtaignes, les dés de foie, une pièce de foie de morue, les champignons, puis la ciboulette ciselée et son huile. Poser quelques copeaux de cèpes crus au-dessus de la bonite. Servir avec une carafe de consommé bien chaud.

Ecrit par le 24 décembre 2024



La recette de lotte nacrée du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 24 décembre 2024



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 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 fraîche
2 Citron vert
Sel / piment Espelette
6 tranches fine de cecina Angus

Fileter la lotte et lui retirer la peau (Et aussi la 2^e 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

Ecrit par le 24 décembre 2024

400 g Crème liquide 35 %
160 g de Crème fraîche 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 pommagée. 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.

Ecrit par le 24 décembre 2024

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 rondau 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 enrouler 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.

Écrit par le 24 décembre 2024

