

Ecrit par le 15 novembre 2024

# 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.

Ecrit par le 15 novembre 2024

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 degrés 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 botte 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

Ecrit par le 15 novembre 2024

2 cébettes

Couper en toute petite brunoise la betterave, et la cébette puis les faire revenir (juste torrifier) 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 tête de langoustines  
50 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.

Ecrit par le 15 novembre 2024

## **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.*

Ecrit par le 15 novembre 2024



## La recette de carpaccio de taureau du chef



Ecrit par le 15 novembre 2024

# 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 carpaccio de taureau bio de Maussane mariné au balsamico bianco, tomate confite et pignons dorés, anchois fumés et vieux parmesan.**

Pour 8 personnes :

800 gr de carpaccio de taureau  
80 gr de pignons de pins dorés  
160 gr de tomates séchées  
2400 gr de copeaux de parmesan  
16 pièces de filet d'anchois fumés  
Ciboulette ciselée  
Huile d'olive de la Vallée des Baux  
Vinaigre blanc de Balsamique  
Crème de Balsamique noir  
Fleur de sel de Camargue  
Poivre du moulin

Ecrit par le 15 novembre 2024

## Herbes mélangées

Sur une grande assiette plate, huiler le fond puis disposer les fines tranches de taureau.  
À l'aide d'un pinceau, badigeonner la viande de vinaigre balsamique blanc et d'huile d'olive.  
Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.  
Saupoudrer de ciboulette ciselée puis déposer les filets d'anchois préalablement coupés en dés, la tomate séchée en lanières, les pignons dorés puis les copeaux de parmesan.  
Finir par un filet de crème de balsamique noir et quelques herbes mélangées (cerfeuil, estragon).  
Servir avec de belles tranches de pain de campagne dorées.



DR



Écrit par le 15 novembre 2024

## La recette du filet de daurade royale snackée du chef Emmanuel Leblay



**Emmanuel Leblay** est le chef du comptoir bistrannique **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 filet de daurade royale snackée, parmentier aux aromates, huile d'olive en infusion de garrigue.

1<sup>re</sup> étape :

6 filets de daurade ou 3 daurades de 500/600 gr  
500gr de pommes de terre type béa  
50 gr de beurre  
3dl d'huile d'olive  
½ botte de persil plat  
1 botte de cerfeuil  
½ botte d'origan frais  
1 dl de lait



Ecrit par le 15 novembre 2024

Préparer les daurades, les lever, les désarêter puis réserver au frais.

Cuire les pommes de terre, une fois cuites les écraser et y ajouter le lait chaud, le beurre puis l'huile d'olive.

Bien remuer pour obtenir une consistance homogène, ajouter sel et poivre.

#### 2<sup>e</sup> étape :

½ l d'huile d'olive

2 branches de romarin

1 bouquet de thym

2 branches de sarriette

Hacher les herbes.

Monter l'huile d'olive à 80°C et y incorporer les herbes puis laisser infuser 24 heures.

Passer et mettre en pipette.

#### 3<sup>e</sup> étape :

Cuire les daurades à l'unilatéral.

Incorporer les aromates hachés dans la purée (ne pas trop chauffer car risque de noircissement des herbes).

Dresser la purée au centre, poser la daurade par-dessus côté peau.

Parsemer d'un filet d'huile d'olive infusé et quelques pluches d'herbes pour la décoration.

Écrit par le 15 novembre 2024



DR

## La recette de pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 15 novembre 2024



**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 pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée en gravlax.**

### **Cuisson des pois chiches**

- 250 g pois chiche blanc cuit (soit environ 100g cru)
- 250 g pois chiche noir cuit (soit environ 100g cru)
- Eau
- Gros sel
- Bouquet garni
- 1 oignon blanc
- 2 carottes
- 3 gousses d'ail

Tremper les pois chiches pendant 24h dans un grand récipient dans un grand volume d'eau froide (noirs et blancs indépendamment). Les égoutter et les mettre en cuisson dans une grande casserole avec au moins 3 fois son volume d'eau, départ à froid. Ajouter la garniture aromatique (bouquet garni, carottes, oignons, ail). Écumer après les premières ébullitions et cuire à frémissement pendant environ 45 minutes (1h15 pour les noirs). Le temps varie souvent, s'assurer de la bonne cuisson en goûtant. Saler au gros sel au bout de 30 minutes de cuisson. Débarrasser les pois chiches avec leur liquide de cuisson.

### **Houmous**

- 30g de pâte de citron confit

Ecrit par le 15 novembre 2024

- 5 cl d'huile d'olive mûr e
- 30g de jus de citron
- 3 cl de 'huile de piment (ou Tabasco)
- 2 g de piment d'Espelette
- 10cl de jus de citron
- 20g de pâte de citron confit
- 20cl d'huile d'olive mûr e

Mixer les 3/4 des pois chiches à chaud avec du bouillon de cuisson.

Houmous blanc : Assaisonner les pois chiches blancs avec la pâte de citron, le jus de citron, l'huile d'olive, le piment d'Espelette et l'huile de piment. Rectifier en sel si besoin et refroidir avec un film au contact pour éviter le dess chement de la surface.   froid, rectifier la texture en ajoutant du liquide de cuisson si nécessaire. L'houmous aura une texture plus solide après refroidissement.

Houmous noir : Assaisonner les pois chiches noirs mixés avec la pâte de sésame et les graines de sésame noir. Rectifier la liaison et l'assaisonnement comme pour les blancs.

### Pois chiches frits

Égoutter 50g de pois chiche noir et les étaler sur une plaque de cuisson avec papier sulfurisé. Arroser d'huile d'olive et colorer à four chaud quelques minutes. Saler et Refroidir.

Deuxième méthode : plonger les pois chiches égouttés dans une friteuse à 160 c pendant quelques minutes jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Saler à la sortie de friture.

### Salade de pois chiche

Réaliser une vinaigrette avec le jus de citron, la pâte de citron confit et l'huile d'olive mûr e. Assaisonner avec la vinaigrette. Égoutter le reste des pois chiches blancs et assaisonner avec la vinaigrette.

### Gravlax

- 2 pc de lissette de 200g
- 200g de gros sel
- 20g de sucre
- 10 g de baies roses
- 20 g d'aneth ciselée

Lever les filets de lissette. Les recouvrir du mélange à gravlax et laisser 12 h au frais. Rincer les filets et les tailler.

### Dressage

- Sarriette
- 1 citron confit

Dans un cercle à tartelette de 8 cm, dresser l'houmous à la poche en alternant les couleurs. Parsemer de salade de pois chiches et de pois chiches frits. Ajouter les tranches de lissette en gravlax. Ajouter les bâtonnets de citrons confits et les sommités de sarriette.



Écrit par le 15 novembre 2024



DR

## La recette des cannelés du chef Matthieu Hervé

Écrit par le 15 novembre 2024



**Mathieu 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 cannelés.

### **Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis**

250g de lait entier  
2 gousses de vanille de Madagascar  
3 jaunes d'œufs  
125gr de sucre  
65gr de farine  
35gr de rhum Isautier  
Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.  
Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.  
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

#### Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :

Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter.  
Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

#### Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :

Ecrit par le 15 novembre 2024

Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.



©Arthur© Ledoux

## La recette de pintade aux raisins du chef Xavier Mathieu



Ecrit par le 15 novembre 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 pintade aux raisins.**

### **Éléments principaux**

Pintade fermière

Feuilles de vigne fraîches

Sel & poivre

Désosser la pintade en enlevant aussi les ailes dans le suprême et garder les filets au frais. Pour les cuisses, enlevez les os et les tendons durs, les assaisonner et les rouler dans des feuilles de vigne légèrement blanchies et séchées pour former un ballotin. Mettre les ballotins sous vide et les cuire au thermoplongeur à 72° pendant 8h.

### **Chutney de raisins**

- Raisins blancs sans pépin 1kg
- Poivrons jaunes 500gr
- Oignons 200gr
- Pommes jaunes 600gr
- Verjus réduit 250 gr
- Vinaigre de riz
- Vinaigre pomme balsamique



Ecrit par le 15 novembre 2024

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron jaune ciselé. Faire bien suer puis ajouter les raisins, et les pommes pelées coupées en brunoise. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson, ajouter les vinaigres et le verjus. Mixer à l'aide d'un thermomix 1/5 du chutney pour après le réincorporer dans le reste. Garder au chaud.

### **Jus de veau**

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

Caraméliser au four les os de veau sur une plaque. 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 sucs 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 au Beaumes-de-Venise**

- Miel
- Badiane
- Verjus 1L
- Beaumes-de-Venise 2L
- Jus de veau

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane. Déglacer au verjus puis ajouter le Beaumes-de-Venise et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

### **Pommes fondantes**

- Pommes de terre ratte
- Huile d'olive
- Crème
- Sel

Cuire les pommes de terre rattes à la vapeur puis les éplucher pendant qu'elles sont encore chaudes. Les mixer au thermomix avec de la crème jusqu'à obtenir une pâte collante puis monter la préparation à l'huile d'olive. Assaisonner avec le sel. Garder au chaud.

### **Crumble**

Ecrit par le 15 novembre 2024

- Gratton de canard 200gr
- Oignon frite 60 gr
- Chips de pomme de terre 150 gr

Mixer tous les ingrédients au thermomix jusqu'à obtenir un crumble.

### **Éléments complémentaires**

- Raisin blancs sans pépin
  - Atsina cress
- Couper les raisins en 2.

### **Finitions**

Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle froide. Enlever la graisse et marquer légèrement le filet côté chair. Couper à moitié la cuisse de pintade et la dresser sur une petite assiette creuse, napper avec la sauce, ajouter à côté 4 raisins coupés en 2 et mettre le crumble au-dessus. Poser le filet coupé dans une assiette plate, avec une quenelle de chutney de raisins à côté et un 1/2 raisin glacé dans sa sauce. Terminer le filet avec du beurre clarifié et de la fleur de sel. Poser un atsina cress sur le chutney. Servir avec un ramequin de pomme fondante et un saucier de sauce aux raisins à côté.

Ecrit par le 15 novembre 2024



Ecrit par le 15 novembre 2024



DR

## La recette de courgette violon au piment vert et caviar du chef Florent Pietravalle



Écrit par le 15 novembre 2024



**Florent Pietravalle** est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de courgette violon au piment vert et caviar.

### Fond de tarte

- Farine 300gr
- Eau 100gr
- 50 gr huile
- 2,5 gr sel

Tout mélanger au batteur pendant 3 minutes. Laisser reposer 1 heure, puis étaler au laminoir le plus fin possible et cuire en moule tarte à 170 degrés durant 10 minutes.

### Yaourt Fumée

- Yaourt Fermier 100gr
- Huile fumée 20gr

Mélanger le yaourt et l'huile. Débarrasser en poche.

Ecrit par le 15 novembre 2024

### **Crème de poivron vert**

- Dashi aubergine et oignons rouge 100gr
- Pâte de piment vert fermenté 20gr
- Feuille de persil 40gr
- Shio Koji de riz 50gr

### **Finition et dressage**

- Caviar 100gr
- Courgette violon 200gr
- Fleur de coriandre

Disposer dans le fond de tarte doublé le yaourt fumé.

Monter en rosace régulière et en quinconce les courgettes

Mettre le caviar au fond de la tarte

Disposer les fleurs de coriandre sur le haut de la tarte

Servir la crème de poivron vert en saucière

Ecrit par le 15 novembre 2024

