



## *Croquant glacé amande abricot*

**Glace amande douce :** 1 litre de lait d'amande • 200 g sucre • 200 g jaunes d'œufs - **Nougatine :** 200 g Sucre • 200 g amandes broyées - **Crèmeux vanillé :** 250 g crème • 250 g lait • 40 g de poudre à crème • 150 g jaune • 100 g sucre • 1 gousse de vanille • 4 abricots • 100g Chocolat blanc

**Glace Amande douce :** Faire chauffer le lait puis le mélanger au jaune et au sucre blanchis, cuire le tout à 85°C. Passer en turbine à glace.

**Crèmeux vanillé :** Faure chauffer le lait et la crème ainsi que la vanille. Blanchir les jaunes et le sucre avec la poudre à crème, verser le lait bouillant dessus, mélanger puis faire cuire le tout comme une crème pâtissière.

**Nougatine :** Faire un caramel puis y ajouter les amandes broyées. Faire refroidir puis mixer en poudre. Réaliser des formes de tuiles rondes à l'aide d'un pochoir et mettre au four quelques minutes à 180°C et laisser refroidir.

**Montage :** Placer un palet de glace à l'amande au centre de l'assiette, disposer le crèmeux vanillé sur l'extrémité. Poser votre tuile et un demi abricot rôti au centre. Pour le décor, vous ferez fondre du chocolat blanc que vous disposerez en spirale sur une plaque grâce à un cornet.







Passionné par les produits méditerranéens comme la tomate ou la cerise, le nouveau chef du **Prieuré à Villeveuve-les-Avignon, Marc Fontanne**, nous propose des recettes raffinées et imprégnées du terroir provençal. Son chef pâtissier **Mickael Veyron** qui vient aussi de rejoindre l'équipe du prestigieux restaurant qui arbore une étoile au Guide Michelin nous présente un dessert tout en douceur et en fraîcheur.



## *Tomates noires de Crimée et ananas en tartare et sorbet, parfumées au basilic et citron confit, bouillon au vinaigre Xerès (10 pers.)*

**Eau de tomate :** 4 tomates ananas • 4 cuillères de vinaigre Xerès • 6 cuillère d'huile d'olive • 2 échalottes (ciselées) • 1/2 botte de basilic • sel/poivre.  
**Garniture :** 2 tomates ananas • 6 gousses d'ail doux émincées • 100 g d'olive taggiasche ou locale (coupé en 4) • 1/2 citron confit (en fine brunoise) • 1 citron jaune (zestes) • 10 feuilles de basilic • 20 g de pignons de pin (torréfié puis concassé) • 2 oignons cebette émincés • sel, poivre - **Sorbet tomate :** 500 g de tomate noire de Crimée • 10 g de blanc d'œufs déshydraté • sel

**Eau de tomate :** Mettre à mariner les tomates coupées en morceaux avec l'huile, le vinaigre, les échalottes, le basilic, sel et poivre, pendant 24h. Passer la préparation au chinois fin pour récupérer l'eau de tomate, réserver au frais.

**Garniture :** Réaliser des cubes d'un demi centimètre de tomate ananas, concasser le basilic et incorporer tous les autres éléments. Réaliser les socles de tomate noire de Crimée et conserver les parures pour le sorbet

**Sorbet tomate :** Réaliser une pulpe de tomate avec les parures et les tomates noires de Crimée restantes. Incorporer le blanc d'œuf puis passer au chinois, ajouter sel et poivre. Réserver dans un bol à pacojet au grand froid et pacoiser au dernier moment. Vous pouvez aussi utiliser une sorbetière.

**Finition et présentation :** Dans une assiette creuse, disposer le palet de tomate noire puis harmonieusement la garniture dessus, réaliser les finitions avec les petites feuilles de basilic et de fines tranches d'ail doux, verser l'eau de tomate au moment de la dégustation.



## *Canette en feuille de nori, parfumée au poivre de timut, naschis glacés au yuzu, navellons en spaghetti liés au cerfeuil (10 pers.)*

**Canette :** 10 filets de canette • 5 naschis • 10 feuilles de nori • sel, poivre - **Garniture :** 5 naschis • 1/4 de botte de cerfeuil • 20 g de jus de yuzu • 5 g de poivre de timut • sel, poivre - **Jus de canette :** 2 kg d'ailerons de canette • 2 oignons • 2 carottes - **Éléments de décoration :** vermicelle de riz

Cuire les filets de canette au four, 10 minutes à 180°C, puis retirer la peau. Tailler les naschis en fines lamelles pour reproduire la peau de la canette. Humidifier les feuilles de nori. Envelopper entièrement la canette avec ces feuilles. Réchauffer au moment venu.

**Garniture :** À l'aide d'une petite cuillère pomme parisienne réaliser des billes de naschi et les faire mariner dans le jus de yuzu. Lors du dressage, incorporer le cerfeuil concassé. Avec les chutes du naschi, réaliser une purée avec le poivre du timut. Mixer et réserver.

**Jus :** Rôtir les ailerons. Ajouter la garniture jusqu'à obtention de sucs ensuite mouiller à hauteur puis chinoiser la préparation. Réduire si nécessaire et incorporer une noisette de beurre.

**Finition :** Faire souffler les vermicelles dans un bain d'huile à 180°C et saupoudrer de poivre de timut.

**Finition et présentation :** Dans une assiette plate, disposer les billes de naschi et déposer la canette sur ces billes. Réaliser une quenelle avec la compotée de naschis, puis finir avec le jus et les vermicelles frits.



# VENTOUX

MAGAZINE

**Sault**  
la HAUTE-PROVENCE  
en MAJESTÉ

LE PARC DU VENTOUX  
Sur les rails

BRANTES  
La faïencière et le potier

ABRICOTS  
DES BARONNIES  
Vers la labellisation

ORCHIDÉES  
Trésor du Ventoux

DOSSIER

Vaucluse  
et Drôme

50 idées  
**LOISIRS**  
pour l'été



Été 2018  
R 29497 - N°37 - F:4,90€

