

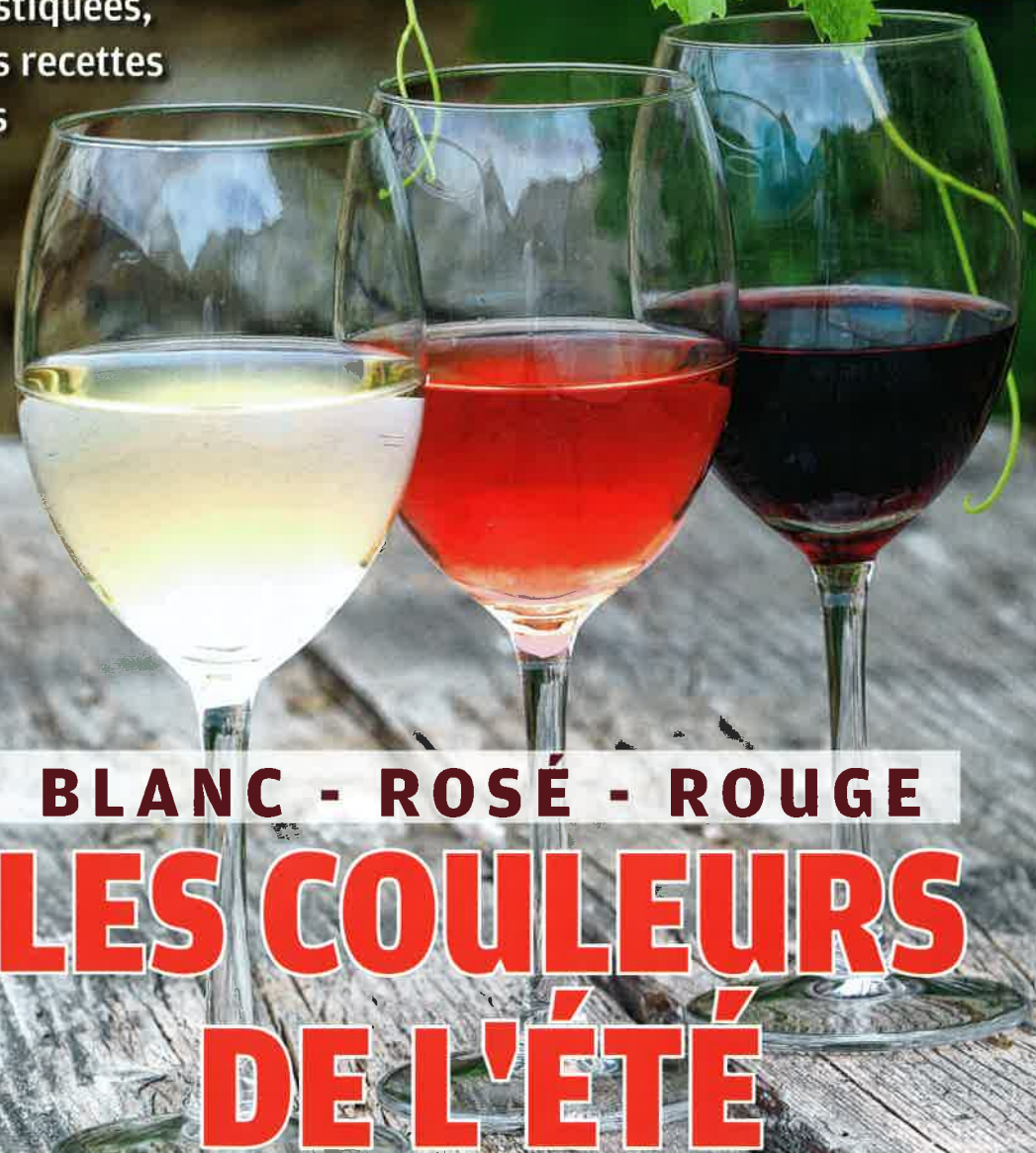
+ de 100
bouteilles sélectionnées

NUMÉRO 40
Juin 2020
Août 2020

à table

La gastronomie en Provence

- Après la crise, les vignerons inventent le monde d'après
- Fraîches, faciles ou sophistiquées, testez les recettes des chefs



BLANC - ROSÉ - ROUGE
LES COULEURS
DE L'ÉTÉ

H 20306 - 626 - 3,50 € - H

La Provence
Bien plus qu'un quotidien

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Photo: Bruno Sculliazzi

ANISSA BOULESTEIX

L'art de la simplicité

A

Autour d'elle, Anissa Boulesteix trouve aisément de quoi combler ses envies de produits locaux, sourcés et de qualité. La jeune chef aime jouer le jeu du terroir et conjuguer au présent ses plats emblématiques : rougets, coudeaux et ail des ours ou risotto aux asperges et salicornes, qui témoignent autant de sa technique que de son sens de la simplicité. A l'image de sa pissaladière, graphique et allant à l'essentiel.

**Restaurant gastronomique Le Madeleine,
du mardi au dimanche en juillet et août, menu 5 plats 115€, menu 7 plats 130€.**

**La table du Ventoux, version bistrannique,
menu déjeuner à partir de 23€ et options à la carte,
menu dîner 60€ par personne et options à la carte.
Hôtel Crillon le Brave, Place de l'Église, Crillon le Brave (84),
04 90 65 61 61 reservations@crillonlebrave.com**



La pissaladière

Ingrédients pour 4 personnes

✓ 0,100 g de farine T55
 ✓ 0,50 g d'eau,
 ✓ 0,2 g de sel
 ✓ 0,5 g de levure de boulanger
 ✓ 0,12 g d'huile olive bio
 ✓ 0,80 g de polenta fine.
 Pour la compotée d'oignons:
 ✓ 8 oignons doux des Cévennes

✓ 250 g de beurre doux
 ✓ thym frais
 Poisson:
 ✓ 24 filets d'anchois
 Épicerie:
 ✓ 300 g d'olives de Nyons
 ✓ huile olive bio
 ✓ sel fin

Pâte à pizza

Mélanger tous les ingrédients dans le batteur puis laisser tourner 5 minutes à la vitesse 1, puis 7 minutes à la vitesse 3.
 Faire des pâtons de 50 g et les étaler dans le sens de la longueur.

Compotée d'oignons

Ciseler les oignons et les faire fondre dans le beurre moussant.
 Laisser suer et rajouter le thym et le sel

Dressage

Étaler la compotée d'oignons sur la pâte précuite.
 Ajouter les filets d'anchois préalablement marinés (huile d'olive, sel, thym).
 Disposer les olives de Nyons.
 Cuire à 220 °C pendant environ 6 minutes.

Décoration

Une branche de thym frais,
 un filet d'huile d'olive bio.