



Sa recette-phare

Tarte aux légumes vigneronne

ALLONS-Y



Pour 4 personnes

Préparation 30min Cuisson 10min

Boisson conseillée : un châteauneuf-du-pape, cuvée Le Clos du roi.

- 2 bulbes de fenouil • 2 courgettes • 12 tomates cocktail
- 4 cébettes • 3 asperges vertes • 4 pointes d'asperge blanche
- 4 grains de raisin rosé • 3 radis ronds • 1 citron vert
- 1 pâte sablée de 600 g mélangée avec 30g de romarin haché
- 20 olives noires de Nyons • 12 amandes
- 15cl d'huile d'olive • Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Aplatissez la pâte sur une épaisseur d'environ 0,5 cm, formez un rectangle de 25 x 6 cm et enfournez pour 10 minutes.

2. Mettez les amandes dans un bol d'eau afin qu'elles gonflent et s'adoucissent. Émincez le fenouil, déposez-le dans une casserole avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et 1 verre d'eau, puis laissez cuire à couvert 10 minutes.

3. Équeutez les tomates, coupez les radis en quatre, coupez les courgettes en tranches biseautées et posez-les sur une poêle chaude 1 minute sur chaque face pour les colorer. Épluchez les asperges vertes, coupez-les en quatre dans la longueur. Émincez les cébettes et faites-les revenir dans une casserole avec 1 cuillerée d'huile d'olive pendant 10 minutes en remuant.

4. Dénoyautez 4 olives, écrasez-les avec le plat d'un couteau, mélangez-les avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et badigeonnez d'un trait large l'assiette en diagonale.

5. Posez le fond de tarte cuit en perpendiculaire au trait et nappez-le de fenouil cuit sur une épaisseur d'environ 1 cm. Disposez délicatement chaque légume dessus, et parsemez le tout de l'émincé de cébettes cuit.

6. Zestez le citron vert par-dessus, décorez avec 4 olives et 4 quarts de grain de raisin en les alternant. Versez 1 cuillerée d'huile d'olive sur la pointe d'asperge blanche, salez, poivez et servez chaud.



Le truc du chef

Taillez toujours les asperges vertes en partant de la base jusqu'à la pointe.

Son adresse : Le 18-59, Ancien Hôtel de ville, place Charles-de-Gaulle, 84700 Sorgues. Tél. 0486 19 81 80. 18-59.com



À Sorgues avec Fabien Renault

On a pris la direction du Vaucluse pour découvrir le 18-59, une ancienne mairie reconvertie en restaurant. Et la rencontre de son chef valait le voyage. *Par Henri Yadan, photos d'Agnès Lamarre*

Tout se recycle ! Dans cette petite ville du Vaucluse, Fabien Renault dirige la brigade d'un nouveau restaurant bar à vins dont le nom fait référence à la date de construction de l'ancien bâtiment administratif qui l'abrite. Son parcours ? Un apprentissage en Champagne, sous la direction d'Arnaud Lallement, puis l'exploration d'un chapelet d'adresses sur la

Côte d'Azur avant une participation honorable au championnat de France des traiteurs. Désormais, il propose, sous de superbes voûtes de brique, des expériences gastronomiques et œnologiques à prix doux qui ne laissent pas indifférent dans la région. Audacieux et volontaire, le chef nous a invités à le voir réaliser une recette maison qui mêle les produits printaniers locaux aux fruits de la vigne.



Le chef n'a pas peur des défis culinaires, mais toujours en respectant les produits locaux.

9 heures. Rendez-vous chez J-C Fruits et Légumes, le fameux primeur du centre de Sorgues.

9 h 30. Notre cagette de légumes pleine, le chef se presse de regagner sa cuisine. Cette recette, c'est une première, et il veut la figner.

10 heures. On dresse nos légumes sur une planche à charcuterie, ça fait l'affaire...

10 h 30. Fabien nous fait découvrir l'huile d'olive du Domaine Tourbillon tout en croquant des olives de Nyons.

11 heures. Tout est émincé, et le fond de pâte sablée sort du four, brûlant et croquant à souhait.

11 h 30. Le dressage est minutieux mais rapide, car il faut que la tarte soit dégustée chaude.

12 heures. Une dernière photo, et le chef nous fait signe de passer à table. Pas besoin de nous le dire deux fois.