

Il a mis sa passion et sa précision au service du terroir provençal. Il aime marcher pieds nus dans le sable et c'est la cuisine méditerranéenne qui l'inspire. Il admire: La cuisine que faisait Paul Bocuse. Il affectionne toutes les épices en général, mais le gingembre n particulier, et tous les légumes de saison, le beurre et bien sûr l'huile d'olive.

L'humilité d'un artiste culinaire : la finesse au service des plats...

Arnaud Donckel est né le 29 mars 1977 à Rouen. Il a grandi en Normandie, dans la ferme de ses grands-parents. Après avoir fait ses classes auprès de chefs réputés, comme Michel Guérard ou Alain Ducasse, celui qui se définit avec fierté comme étant un « fils de paysans » est maître des cuisines de la Vague d'Or, le restaurant gastronomique de Saint-Tropez et ouvre le Cheval Blanc Samaritaine à Paris. Sur la côte d'Azur, celui qui savait conduire une moissonneuse-batteuse à l'âge de 13 ans milite pour un approvisionnement local, pour tous ses produits. En neuf ans, il obtint une, deux puis trois étoiles Michelin. Sa tarte Tatin de tomates, son turbot et ses pâtes zitone de foie gras truffé font pleurer de bonheur les plus endurcis. L'homme est d'une humilité et d'une discrétion sans égale « J'ai envie de chose hyper-simples », et d'ajouter « ces derniers temps, on est obligé de retourner à l'essentiel, c'est une leçon de vie forcée. ». La rédaction du Petit Niçois vous présente l'une des recettes que nous dévoile cet artiste culinaire.

LA TARTE AU CHÈVRE, PETITS POIS, MENTHE ET CITRON CONFIT

Recette

1 - Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 - Préparez la pâte: mélangez la farine, le sel, la levure, l'eau et la sarriette. Versez l'huile en filet tout en pétrissant la pâte. Abaissez-la le plus finement possible et disposez-la dans deux moules individuels. Enfournez pour 10 min.

3 - Réalisez la crème de chèvre: mélangez le chèvre frais avec la crème double, le jus de citron, la sarriette et la menthe, puis l'huile d'olive. Salez et poivrez.

4 - Écossez les petits pois frais, faites-les blanchir pendant 2 min.

5 - Disposez la crème de chèvre sur le fond des tartelettes et couvrez de petits pois.

6 - Arrosez chaque tartelette de jus de citron et d'huile d'olive, puis parsemez de citron confit haché, de menthe et de sarriette ciselées. Servez tiède.

Pâte

- 120 g de farine
- 1 g de sel
- 2 g de levure chimique
- 60 g d' eau
- 5 g de sarriette
- 1 cuil. à soupe d'huile d' olive

Crème de chèvre

- 80 g de chèvre frais
- 80 g de crème double
- Le jus de 1 citron jaune
- 10 g de sarriette ciselée
- 10 g de menthe ciselée
- 1 cuil. à soupe d'huile d' olive
- Sel, poivre

Petits pois

250 g de petits pois frais de petit calibre

Dressage

- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 3 cuil. à soupe d'huile d' olive
- 2 cuil. à soupe de citron confit haché
- 10 g de menthe ciselée
- 10 g de sarriette ciselée

CUISSON 12 MIN - PRÉPARATION 35 MIN - 6 PERSONNES

*D'après l'ouvrage Petits secrets de Grands Chefs : (Beaux Livres Cuisine) (French Edition).
Hachette Pratique.*

Véronique La Rosa

[Signaler un abus](#)

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité