

P M  
TOP  
ventes



**EUGÉNIE BASTIÉ**  
LES NOUVELLES FRACTURES  
DU DÉBAT FRANÇAIS



**PANDÉMIE**  
GILLES KEPEL, L'ISLAMISME  
ET LE CORONAVIRUS

VA  
VALEURS  
ACTUELLES

# VALEURS ACTUELLES

N° 4402 DU 8 AU 14 AVRIL 2021 - 5,50 €  
[valeursactuelles.com](http://valeursactuelles.com)



# La France du ras-le-bol

DOM : 6,50 € - BEL/LUX/ITA/GR : 6,50 € - D : 7,10 € - ESP : 6,50 €  
PORTUGAL : 6,50 € - SUISSE : 9,90 CHF - MAROC : 62,00 DH  
CAN. : 9,50 \$CAN - ZONE CFA : 9 950 CFA - TOM : 1220 XPF



L 15667 - 4402 - F: 5,50 €

## J'imagine mon assiette...

... avec Florent Pietravalle.

Par Véronique André

Florent Pietravalle, jeune chef de 33 ans originaire de Montpellier, a reçu cette année une étoile pour sa cuisine à l'*Hôtel La Mirande* en Avignon après avoir passé quatre ans aux fourneaux de Pierre Gagnaire. Avant de rouvrir les restaurants de l'hôtel, il nous propose une des recettes qui ont fait la renommée de sa table. Florent a construit sa propre identité culinaire, fine, épurée et fidèle au terroir qui interpelle toutes les papilles. Le confinement a excité sa créativité, il s'est beaucoup occupé de sa cave à champignons qui en produit plusieurs sortes, et nous livre une recette facile et surprenante.

### Pain perdu

#### Ingrédients

Pain de campagne, 100 cl de lait, 100 g d'œufs, 100 g de cassonade, 50 g de crème, 50 g de beurre.

#### Progression

Mélanger le lait, l'œuf et la crème. Couper le pain en tranches épaisses. Puis faire tremper les tranches dans le premier mélange. Poêler au beurre et finir à la cassonade.

### Gel de vinaigre de pain

#### Ingrédients

100 cl d'eau, 50 cl de vinaigre de pain, 50 g de sucre, 8 g d'agar-agar.

#### Progression

Faire bouillir durant une minute l'eau, le sucre, le vinaigre de pain et l'agar-agar. Refroidir et mixer. Réserver dans une poche à douille.

### Glace au miso de pin et champignons



SPERILIA ANDRIANINA

#### Ingrédients

200 g de miso de pin, 500 cl de lait, 6 jaunes d'œufs, 200 g de cassonade.

#### Progression

Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter le miso. Verser par-dessus le lait bouillant, jusqu'à ce que l'ensemble soit parfaitement nappé. Réserver au frais pendant douze heures et turbiner au Pacojet.

L'astuce : juste avant de présenter le plat, émincer très finement les champignons du dressage, les recouvrir de poudre de noisette et servir. ●

La Mirande, 4, place de L'Amirande, Avignon. Tél.: 04.90.14.20.20.