

# « Cette salade est un hymne au printemps »

Installée à Aix-en-Provence, la cheffe Nadège Serret cuisine uniquement des produits locaux, qui sont sa source d'inspiration. Elle guette le retour des beaux jours et leur lot de légumes nouveaux.

Par Rémi Dechambre, photo Guillaume Czerw/Agent Mel, stylisme Chae Rin Vincent.

« **M**a salade de fèves fraîches est d'abord une entrée. Mais elle peut aussi accompagner un poisson blanc, et on peut même s'en régaler le soir pour un dîner léger. Chez nous, en Provence, on l'agrémentera alors d'un peu de brousse du Rove. C'est un fromage de chèvre frais typique de la région. Pour moi, cette salade est indissociable du retour des beaux jours avec leur lot de légumes nouveaux. Parmi eux, j'aime particulièrement les fèves. Dans le Sud, on en trouve dès maintenant mais leur pleine saison s'étend d'avril à fin juillet. Pour qu'elles restent bien croquantes sous la dent, il faut veiller à ne pas trop les cuire. Une ou deux minutes, pas plus ! Leur délicate saveur de noisette, mariée à la vivacité de la vinaigrette d'agrumes, donne à ce plat beaucoup de finesse. Pour compléter cet hymne au printemps, n'hésitez pas à décorer votre assiette de fleurs comestibles. Pensées, violettes, capucines, sauge, bergamote...

Il va y en avoir de plus en plus au fil des semaines. A Aix-en-Provence, le magnifique marché du cours Mirabeau est une grande source d'inspiration.

## Vive le circuit court!

Dans la région, il est facile de rendre visite aux producteurs. Une proximité quasi impossible dans les grandes villes. Pour cette recette, j'achète mes fèves fraîches aux Jardins de paradis, au Puy-Sainte-Réparate (Bouches-du-Rhône). C'est une ferme bio avec un magasin collectif où de nombreux producteurs locaux se sont regroupés pour vendre en circuit court. De même pour la brousse de chèvre, que je prends chez Laurence Chaullier, à Meyreuil, un peu plus au sud. Outre de belles découvertes gustatives, c'est tout un écosystème vertueux et responsable que les cuisiniers amateurs comme les professionnels encouragent lorsqu'ils optent, comme moi, pour les beaux produits de notre région! »



## Papilles chantantes

Nadège Serret, 39 ans, est la cheffe du restaurant de la Villa Saint-Ange, un superbe hôtel récemment ouvert au cœur d'Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône). Elle y propose une cuisine de haute volée, qui allie classicisme et délicatesse tout en privilégiant les produits provençaux et méditerranéens. Menu à 65 euros.  
[www.villasaintange.com](http://www.villasaintange.com)

## Trois blancs pour le bon accord



### UN BANDOL

Avec ses notes de citron et de poire, ce vin ample et équilibré révèle une belle saveur fruitée. Idéal avec les entrées végétales en général.  
*Tarente 2017, Moulin de La Roque, à partir de 15,95 €.*



### UN POUILLY-FUISSÉ

Ce nectar à la belle complexité est puissant, tout en dévoilant une agréable fraîcheur typique du bourgogne. Il convient aussi pour l'apéritif.  
*Cuvée Vieilles Vignes, domaine Pierre Vessigaud, à partir de 24 €.*



### UN CÔTES-DE-PROVENCE

Fruité, frais, délicatement poivré : un vin très gourmand aux parfums acidulés d'agrumes. Le printemps dans un verre!  
*Cuvée Valérie, domaine Figuière, à partir de 12,30 €.*

## La salade de fèves, vinaigrette aux agrumes de Nadège Serret

Difficulté ●●●●●

Prix ●●●●●

Préparation 15 minutes

Cuisson 1 minute

Pour 4 personnes

**Pour la salade de fèves**

400 g de fèves fraîches écosées et pelées, 250 g de mesclun, 1 petite racine de gingembre, 1 oignon rouge, 1 orange sanguine, huile d'olive, fleur de sel.

**Pour la vinaigrette aux agrumes**

1 citron, 1 clémentine, 5 cl de vinaigre balsamique blanc, 15 cl d'huile d'olive, 50 g d'échalotes ciselées.

**Finition et dressage**

40 g de pistaches torréfiées, 40 g de noisettes, quelques fleurs comestibles (pensées, bégonias, cosmos...).

Rincez le mesclun. Ecossez et faites cuire les fèves 1 minute dans l'eau bouillante. Egouttez-les puis rafraîchissez-les. Hachez le gingembre et taillez finement l'oignon rouge. Détaillez les segments de l'orange sanguine. Mélangez les fèves avec le gingembre et l'oignon, puis assaisonnez avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel.

Pour la vinaigrette aux agrumes, prélevez le jus du citron et de la clémentine, ajoutez le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et l'échalote. Mélangez tous les ingrédients. Dans une assiette creuse, disposez le mesclun, les fèves, les segments d'orange sanguine et versez la vinaigrette. Décorez de fleurs, de pistaches et de noisettes torréfiées. Vous pouvez agrémenter cette recette d'une brousse de chèvre et de miel aux noisettes.

*Cette recette et cette photo ont été réalisées par nos soins.*

