Ecrit par Echo du Mardi le 7 juin 2025

La recette ‘Anépomme’ du chef pâtissier Brandon Dehan

Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l’Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert intitulé « L’anépomme, défaut de la mer. »

Cuisson Anépomme :
– Pomme story

Ciseler les demi pommes sans aller jusqu’au bout puis cuire dans du jus du pomme jusqu’à ce que les pommes deviennent translucides. Laisser refroidir et réserver.

Gel granny smith :
– 1000g jus granny smith

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 7 juin 2025

– 60g jus citron vert
– 15g agar agar

Faire bouillir l’ensemble, refroidir, puis mixer au blinder pour avoir une texture bien lisse.

Réduction de cidre :
– 850g cidre
– 500g vinaigre de cidre
– 25g sucre cassonade

Faire réduire l’ensemble jusqu’à consistance sirupeuse.

Sabayon beurre noisette (2 cartouches) :
– 200g jaune d’œufs
– 250g beurre noisette
– 40g jus de citron
– 120g eau
– 10g miel
– 20g encre de seiche

Dans une casserole, en réchauffant légèrement, monter les jaunes, le jus de citron, l’eau et miel comme un sabayon.
Ajouter le beurre noisette fondu en filet et terminer par l’encre de seiche.
Mettre en syphon, gazer deux fois et reserver.

Appareil tuiles Miel :
– 100g Miel
– 100g Beurre
– 100g Farine
– 100g Blanc d’œufs

Au batteur, à l’aide d’une feuille, mélanger dans l’ordre cité. Une fois l’appareil homogène, étaler sur tapis silicone et cuire 7 min à 160°C.

Crème densifiée :
– 375g Fromage Blanc
– 187,5 g Crème épaisse
– 25g Sucre
– 37,5g Lait

Mélanger l’ensemble et dessécher la crème 15 min sur un linge propre et stérile.
Réserver en poche à douille.

Pâte de citron (5minutes/ varoma/maximum) :

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 7 juin 2025

– 200gr Zestes de citron jaune confits
– 200gr Jus Cuisson

Faire bouillir l’ensemble puis mixer jusqu’à l’obtention d’une pate bien lisse et brillante.

Dressage :
Au centre de l’assiette, pocher un point de crème densifiée et disposer l’anépomme dessus.
Condimenter de quelques points de gel, de confit de citron et quelques tuiles au miel.
Pour terminer, servir avec le sabayon.

©Pauline Daniel

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !