Ecrit par Echo du Mardi le 2 mai 2026

La recette de dessert à la fraise du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert à la fraise avec vin jaune et éclats de meringue.

Meringue :
– 50 gr blanc d'œuf
– 100 gr de sucre

Réaliser une meringue suisse.
Étaler sur un papier silicone d'une épaisseur de 2mm.
Cuire a 75°C pendant 3h.
Une fois sec réaliser de petits éclats.

Crème de vin jaune :
– 66 gr de mascarpone

Ecrit par Echo du Mardi le 2 mai 2026

– 20 gr de sucre réserver au frais
– 14 gr de vin jaune
– 2 gr de gélatine
– 133 gr de crème

Tiédir le mascarpone avec le sucre et le vin.
Ajouter la gélatine et la crème foutée.
Réserver au frais.

Jus de fraise :
– 200gr de fraise
– 20 gr de sucre

Cuire les fraises avec le sucre sous vide a 76°C pendant 3h.
Passer au chinois et garder le jus et les fraise.

Fraise confite :
– 20 gr Fraise du jus
– 1,5 gr de gingembre

Hacher les fraises et y ajouter une fine brunoise de gingembre.

Crumble de sarrasin :
– 12 gr de farine de sarrasin
– 12 gr de sucre roux
– 12 gr de poudre d'amande
– 12 gr de beurre

Mélanger tous les ingrédients et cuire en plaque à 170°C pendant 16min.

Sorbet fraise :
– 166 gr de fraise
– 25 gr de sucre
– 83 gr d'eau
– 0.25 gr de super neutrose
– 16,5 gr de dextrose

Mixer les fraise avec l'eau.
Mélanger les poudres.
Réaliser un sorbet avec les ingrédients.
Mouler le sorbet dans des ½ sphères de 3 cm.

Dressage :
Disposer au centre de l'assiette du confit de fraise et ajouter par-dessus du crumble.

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 2 mai 2026

Déposer le sorbet moulé et pocher la crème avec une douille unis de 0,5cm.
Assembler avec harmonie les éclats de meringue sur la crème en commençant par le bas.
Servir a table le jus de fraise bien froid.



DR

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 !