Ecrit par Echo du Mardi le 6 juillet 2024

La recette de Dulcey caviar du chef Christophe Chiavola

Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de Dulcey caviar.

Caramel mou :
– 360g de sucre
– 1000g de crème
– 4 gousses de vanille

Faire chauffer la crème avec la vanille, et infuser 20 minutes. Mixer et passer au chinois.
Réaliser un caramel à sec.
Ajouter la crème au caramel et laisser cuire jusqu'à 107°C.
Débarrasser et mettre au frigo.

Crémeux au chocolat :
– 500g de crème
– 500g de lait entier

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 6 juillet 2024

– 180 de jaunes d'œufs
– 150g de sucre
– 650g de chocolat noir
– 2 pincées de fleur de sel

Faire chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Verser le lait et la crème sur les jaunes blanchis et cuire jusqu'à 83°C.
Verser sur le chocolat noir. Mixer et mettre au frais.

Mousse au chocolat Dulcey :
– 127g de chocolat Dulcey
– 11g de beurre de cacao
– 127g de lait entier
– 15g de glucose
– 2g de gélatine (feuille)
– 200g de crème fouettée

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre de cacao.
Faire chauffer le lait et le glucose. Verser sur le chocolat puis ajouter la gélatine réhydrater.
Laisser refroidir (27°C). Monter la crème montée et l'incorporer au mélange précèdent.

Glace au fromage blanc :
– 600 g de lait entier
– 360g de crème
– 200g de glucose atomisé
– 400g de sucre
– 16g de stab 2000
– 2200g de fromage blanc

Faire chauffer le lait, la crème et le glucose atomisé.
Mélanger le sucre et le stab 2000. Incorporer à 40°C au mélange précédent.
Faire bouillir et verser sur le fromage blanc.

Meringue franco-suisse :
– 400g de blanc d'œuf
– 400g de sucre
– 300g de sucre glace

Mélanger les blancs et le sucre et faire chauffer au bain marie jusqu'à 60°C.
Monter au batteur et incorporer le sucre glace. Tamiser.

Siphon bergamote :
– 250g de jus de bergamote
– 40g d'eau

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 6 juillet 2024

– 45g de sucre
– 60g de blanc d'œufs
– 10g de blanc galia
– 4 g de gelatine (feuille)
– 45g de sirop à 30

Mélanger le jus de bergamote, les blancs et les blancs galia et le sucre.
Passer au chinois. Faire chauffer le sirop à 30, l'eau et ajouter la gélatine réhydratée.
Mélanger les deux préparations.

Salade d'orange et pamplemousse :
– 6 oranges
– 1 pamplemousse
– 3g de poivre de timut
– 1 zeste de citron vert
– 20g de jus de citron vert

Tailler les oranges et le pamplemousse en segment. Ajouter le citron vert zesté et en jus puis le poivre de timut.

Sorbet l'orange :
– 1700g de jus d'orange
– 340g d'eau
– 136g de glucose atomiser
– 200g de sucre
– 7g de stab 2000

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Garder un peu de sucre pour le stab 2000 et incorporer à 40°C.
Faire refroidir puis ajouter le jus d'orange.

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 6 juillet 2024

Ecrit par Echo du Mardi le 6 juillet 2024

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 6 juillet 2024

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 !