

# La recette du dessert à la myrtille du chef pâtissier Brandon Dehan



**Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert à la myrtille, avec poêlée au basilic, émulsion au yaourt, et fraîcheur citron.**

## Meringue :

- 100g blanc d'œufs
- 100g sucre semoule
- 100g sucre glace



Ecrit par Echo du Mardi le 9 août 2025

Monter les blancs avec le sucre semoule. Une fois les blancs bien montés, incorporer le sucre glace.  
Tailler des bandes de papiers rhodoïd d'une largeur de 3cm et d'une longueur de 33cm.  
Mettre les bandes de papier dans un cercle et pocher la meringue en faisant tout d'abord une première rangée, puis une autre sur le dessus en quinconce de la première.  
Faire sécher les meringues à 45°C pendant 6h.  
Démouler et limer le dessus pour la rendre lisse.

#### Siphon basilic :

- 750g fromage blanc
- 375g crème épaisse
- 15g basilic
- 75g lait
- 50g sucre semoule

Faire chauffer le lait et le sucre. Une fois chaud faire infuser le basilic pendant 15 minutes.  
Mixer puis chinoiser le mélange lait basilic.  
Mélanger le fromage blanc, la crème épaisse et le lait ensemble.  
Mettre dans un siphon, gazer avec 1 cartouche.

#### Meringue grillée :

- 100g blanc d'œufs
- 150g sucre semoule

Monter les blancs, serrer avec le sucre semoule en 3 fois, avec une douille de 10, pocher sur un tapis siliconé graissé, puis donner une coloration au chalumeau, réserver au congélateur.

#### Poêlée myrtille :

- 100g myrtilles fraîche
- Opaline basilic
- Jus myrtille

Faire fondre de l'opaline dans une poêle, ajouter les myrtilles, déglacer avec le jus, laisser cuire 1 minutes, et stopper la cuisson sur une plaque bien froide.

#### Madeleines crispies :

- 365g œufs
- 75g de miel de lavande
- 325g sucre semoule
- 150g lait
- 500g farine
- 25g levure chimique
- 1 citron vert zesté
- 1 citron jaune zesté
- 500g beurre noisette froid



Ecrit par Echo du Mardi le 9 août 2025

Réaliser un appareil à madeleine en travaillant à la feuille du batteur les œufs, le miel et le lait.  
Ajouter petit à petit un mélange sucre, levure, farine et les zestes.  
Incorporer le lait puis le beurre noisette froid.  
Laisser reposer l'appareil au frais pendant 1 heure  
Chemiser les moules à madeleine avec du beurre et de la farine.  
Mouler l'appareil dans les moules et les congeler.  
Dans un four ventilé, cuire 3 minutes à 200°C puis éteindre le four et les laisser 3 minutes de plus.  
A la sortie du four démouler les madeleines.  
Une fois froides les tailler en deux et les laisser sécher 8 heures à 50°C.

#### Jus myrtille et basilic :

- 3000g jus myrtille réduit à 2000g
- 80g basilic

Réduire le jus de myrtille comme indiqué puis ajouter le basilic, laisser infuser 10 minutes, filtrer et réserver.

#### Zeste citron confit (blanchi 3 fois) :

- Tant pour tant jus de citron jaune et sucre

2min d'ébullition et laisser refroidir sous film alimentaire.

#### Opaline basilic :

- 335g fondant
- 225g glucose
- 50g basilic

Dans une casserole monter le fondant et le glucose à 160°C.

Ajouter les feuilles de basilic à 160°C puis réchauffer la masse à 150°C.

Débarrasser sur un silpat.

Une fois froide mixer au thermomix pour en faire une poudre fine. Conserver la dans une boîte hermétique.

#### Sorbet citron :

- 2700g lait entier
- 150g trimoline
- 650g sucre semoule
- 300g glucose atomisé
- 50g super neutrose
- 1000g jus citron vert
- 1000g jus citron jaune
- 10 zestes citron vert
- 10 zestes citron jaune



Ecrit par Echo du Mardi le 9 août 2025

Faire chauffer le lait et la trimoline a 50°C, ajouter les extraits secs, faire bouillir, refroidir, incorporer les jus et les zestes de citron, mixer, laisser maturer une nuit puis turbiner  
Avec une passette et un chablon former la forme et l'épaisseur voulue sur un silpat.

Jus myrtille et compotée :

- 1000g myrtille surgelée
- 90g sucre semoule

Faire bouillir l'ensemble, filtrer réserver le jus et mixer les myrtilles restantes, tamiser et réserver.  
Faire chauffer à 170 °C pendant 3 minutes.

Sorbet Basilic :

- 1755g eau
- 400g sucre
- 120g glucose atomisé
- 15g stab 2000
- 105g jus citron vert
- 75g basilic frais

Chauffer l'eau et la moitié du sucre a 55°C, ajouter les extraits secs, bouillir, refroidir, maturé 12H puis mixer avec le jus de citron et les feuilles de basilic bien verte, turbiner.

Dressage :

Disposer un cercle de meringue sur l'assiette, tapisser le fond de purée de myrtille, ajouter trois myrtilles fraîches, deux morceaux de madeleines crispies, déposer une boule de sorbet basilic, le siphon yaourt autour, puis déposer dessus la poêlée de myrtille, ajouter quelques citrons confits, des feuilles de basilic nain et quelques opalines basilic, à coté servir une cuillère de sorbet citron, avec une meringue italienne et un citron confit, à déguster avant le dessert.

Verser un peu de jus myrtille et basilic dessus.

Écrit par Echo du Mardi le 9 août 2025



©Virginie Ovessian