Ecrit par Echo du Mardi le 25 octobre 2025

La recette du dessert ‘L’Immortelle’ de la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg



Alaïs Vaubourg est la cheffe pâtissière du restaurant La Cabro d’Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, elle vous dévoile sa recette du dessert ‘L’Immortelle des Baux’ avec rhubarbe marinée et confite à la vanille florale de Tahiti, et légère meringue comme un vacherin.

Pour 4 personnes :

Crémeux immortelle :
– 320 g crème 35 %
– 63g jaunes
– 20g cassonade
– 10g miel de forêt
– 4g gélatine feuilles
– 1,8g d’immortelle sèche
– 1 gousse de vanille Tahiti égrainée

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 25 octobre 2025

Chauffer la crème avec la vanille, à la 1ere ébullition mettre les immortelles et laisser infuser 2min. Dans un cul de poule blanchir les jaunes + les sucrants.
Chinoiser l'infusion sur les jaunes blanchis, rectifier en poids la crème et fouetter.
Mettre ce mélange en casserole et monter l'infusion+ jaunes blanchis à 83°C tout en mélangeant au fouet.
Ajouter la gélatine essorée, Bamixer, et mettre en bac gastro filmé, filmer contact et laisser refroidir le crémeux 5h minimum au frigo.
Thermomixer quand le crémeux est pris.

Glace immortelle :
– 300g lait entier infusé
– 200g crème 35 % infusée
– 80g jaune
– 80g miel de forêt
– 15g glucose atomisé
– 4g superneutrose
– 10g cassonade
– 1,8g d'immortelle sèche
– 1/4 gousse vanille Tahiti

Chauffer la crème + lait + la vanille, à la 1ere ébullition mettre les immortelles infusion 2min. Chinoiser et rectifier en poids après infusion.
Verser la base infusée sur les jaunes blanchis, les sucrants et les stabilisateurs, fouetter. Mettre ce mélange en casserole et monter l'infusion+ jaunes blanchis à 83°C tout en mélangeant au fouet.
Bamixer et verser en bol paco et stocker au congélateur. Une fois la glace prise paccosser celle-ci (turbiner) avant de réaliser une boule de glace pour mettre dans la meringue. Il est tout à fait possible d'utiliser une sorbetière pour la réalisation de cette glace.

Sirop léger :
Mettre 700g d'eau + 405g sucre + 1 gousse de vanille de Tahiti + 2g jus de citron en casserole et réaliser un sirop.

Rhubarbe confite :
Eplucher et détailler la rhubarbe en bâton de 9,5cm de longueur et cuire en sachet sous vide avec le sirop ou pocher directement dans le sirop si vous n'avez pas de sachet sous vide.
Cuire 7 à 9 min à 85°C la rhubarbe doit se tenir mais doit être fondante.
Refroidir la rhubarbe en glaçante.

Meringue suisse fleur :
– 125g blancs
– 240g sucre
– 1⁄2 gousse de vanille égrainée Tahiti

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 25 octobre 2025

Mélanger les blancs avec le sucre et placer la cuve de votre batteur au-dessus d’un bain marie, fouetter jusqu’à atteindre une température de 58°C.
Placer votre cuve sur votre batteur et fouetter la meringue jusqu’à refroidissement.
Ajouter la vanille et fouetter encore 1 min.
Mettre en poche avec une douille pétales et former l’immortelle pétale par pétale sur un moule 1⁄2 sphère bien graissée. Cuire au four ventilé 25min à 35 min / 90°C.

Compotée de Rhubarbe :
– 800g rhubarbe épluchée et détaillée (1 à 2cm)
– 100g de sucre mélanger et repos 3h filmé contact
– 15 g à 30 jus de citron vert
– 70 à 100 g cassonnade selon la sucrosité de la rhubarbe
– 20g masse gélatine

Egoutter la rhubarbe et la mettre en casserole.
Sur feu vif ajouter le sucre.
Cuire 2/4min sur feu moyen.
En fin de cuisson et sur feu éteint ajouter la masse gélatine + jus de citron vert (thermomixer).
Rectifier si besoin, le goût doit être bien acidulé.

Montage :
Sur assiette déposer un Pochoir fleur et lisser dessus le crémeux immortelle, déposer au centre du print un cercle de diamètre 7 et placer sur le pourtour intérieur du cercle les bâtons de rhubarbe confites taillées à 3 cm de hauteur, au centre pocher la compotée de rhubarbe et mettre les chutes de rhubarbe taillées.
Démouler le cerclage, placer quelques pousses/ fleurs de menthe et népita sur les rhubarbes. Mettre une boule de glace à l’immortelle dans la meringue et placer la meringue au-dessus des rhubarbes, déguster sans attendre.

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 25 octobre 2025



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 !