Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La recette du dessert à l'ananas et coco 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 à l'ananas et à la jeune noix de coco fraiche.

La pâte à savarin :
– 250g farine
– 25g miel
– 1 gousse de vanille Tahaa (de la vanille de Tahiti conviendra tout à fait)
– 4g fleur de sel
– 25g levure fraîche
– 100g beurre tempéré
– 1/4 zeste citron jaune
– 250g œufs

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Ajouter le beurre tempéré et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
Remplir les moules demi sphères au 3/4 (diamètre 3,5cm).
Mettre en étuve 30min et cuire à 180° 35min (pour la première pousse, il est tout à fait possible de placer les savarins en four éteint avec une casserole d'eau chaude pour remplacer l'étuve).
Après cuisson, laisser sécher les savarins encore quelques minutes au four.
Quand les savarins sont froids, il faudra les tremper dans le sirop punch frémissant et laisser gonfler 2h minimum au frais.

Le sirop punch agrumes :
– 750g eau
– 350g sucre
– 1 citron jaune zestes,
– 1,5 citron vert zeste
– 1,5 citron vert jus
– 1 gousses de vanille Tahaa + 1 gousse de vanille épuisée Tahaa
– 85g liqueur de thé
– 75g chaire ananas fraîche mixée
– 10g gingembre microplané
– 12g menthe

Il faut porter le sirop à ébullition (eau + sucre) avec la vanille égrainée et épuisée + la menthe, stopper le feu et ajouter le reste des ingrédients frais et laisser infuser 20 min.

Le sorbet Ananas :
– 1100g chaire ou purée d'ananas
– 300g eau
– 300g cassonade
– 11g superneutrose + 44g sucre blanc
– 12g menthe fraîche
– 14g gingembre microplané
– 2 citrons verts zestes
– 2 gousses de vanille

Réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter la chaire d'ananas + vanille égrainée + eau + cassonade + menthe.
Ajouter zestes et gingembre frais.
Thermomiser le tout et verser en bac gastro, refroidir.
À 45°C, ajouter le superneutrose.
Stocker au congélateur.

La crème montée de jeune coco fraîche :
– 200g crème 35 %
– 1 gousse de vanille (Tahaa)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– 21g sucre fleur de coco
– 400g crème froide
– 6g gélatine
– 150g eau de jeune coco fraîche

Chauffer la crème, la vanille égrainée et le sucre, laissez infuser 10 min.
Ajouter la gélatine essorée et mixer la préparation.
Ajouter l'eau de jeune coco fraîche.
Laisser refroidir 1h.
Ajouter la crème froide, mélanger.
Stocker au froid 5h minimum avant foisonnement. Après refroidissement, monter la crème au robot jusqu'à une texture de crème chantilly.

La chips d'ananas :
– 2000g eau
– 1000g sucre
– 4 gousses de vanille épuisées

Faire de très fines lamelles d'ananas, avec un emporte-pièce rond, il faudra enlever le milieu de la tranche d'ananas et tremper les lamelles d'ananas dans le sirop chaud.
Mettre sur grilles préalablement filmées et graissées et mettre au four une nuit à 72°C.

L'Ananas rôti :
– Brunoise d'ananas (1 pièce)
– 30g sucre de fleur de coco
– 1 gousse de vanille (Tahaa)
– Zeste citron vert
– 1 morceau de gingembre frais 15g
– 10g menthe

Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients ensemble 10min sur feux moyen environ.

Les jeunes coco fraîche (elles se trouve facilement au rayon frais fruits et légumes, ou magasin exotique) :
Ouvrir une jeune coco et récupérer l'eau de coco,
Récupérer la chaire de la jeune coco et réaliser une brunoise, ajouter 2 feuilles de menthe ciselée finement et recouvrir cette brunoise d'eau de coco ajouter une 1/2 gousse de vanille égrainée. Laisser infuser 2h minimum.

En option à mettre sous la chips d'ananas :
– Gelée eau de coco fraîche
– 500g eau de coco
– 14g gélatine
– 2 gousses de vanille

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Faire une ébullition rapide et sur feux éteint incorporer la gélatine essorée, versé sur plaque (papier guitare).
Puis stocker au frigo, une fois la gélatine prise il faudra emporte-pièce des ronds de gélatine (2cm de diamètre environ).

Dressage :
Une fois les savarins bien imbibés, incorporer l'ananas rôti et la crème de jeune coco à l'intérieur des 1/2 sphères.
Sur le côté du savarin placer de la brunoise de jeune coco fraîche et de l'eau de jeune coco fraîche.
Placer juste sous la glace de l'ananas rôti
Sur le haut du savarin à l'aide d'une poche à douille placer un joli dôme et recouvrir d'un rond de gelée de coco puis mettre la chips sur le dessus.
À glacer et déguster sans attendre !



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– 4g gélatine feuilles
– 1,8g d'immortelle sèche
– 1 gousse de vanille Tahiti égrainée

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 :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– 125g blancs
– 240g sucre
– 1⁄2 gousse de vanille égrainée Tahiti

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



DR