Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Glenn Viel et Brandon Dehan ouvrent un glacier à Saint-Rémy-de-Provence



Ce samedi 1er août, un nouveau glacier qui promet un retour en enfance va ouvrir ses portes dans le centre-ville de Saint-Rémy-de-Provence. Il s'agit de la marque Minot, portée par le chef étoilé Glenn Viel et le chef pâtissier Brandon Dehan.

Ils officient tous deux à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Glenn Viel et Brandon Dehan ont décidé de s'associer et de créer Minot, une marque de glace artisanale gourmande aux saveurs locales. Pour concrétiser ce projet, c'est une boutique qui va voir le jour dans le centre-ville de Saint-Rémy-de-Provence, sur le Boulevard Victor Hugo ce samedi 1er août.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Un retour en enfance

« Minot » signifie « Gamin » en provençal. Et c'est en ce mot que réside toute l'âme de ce projet qui se veut un voyage vers les souvenirs de l'enfance. « L'idée est de proposer des glaces avec des parfums qui parlent à tous, mais dont chacun a un souvenir bien précis », explique Brandon Dehan. Ainsi, les clients auront le choix entre huit parfums de glace : vanille, chocolat, yaourt, pistache, noisette, fraise, abricot et citron huile d'olive. Chaque pot ou cornet cachera en son fond une petite sauce, une surprise « signature » qui apportera une fraîcheur supplémentaire à la glace.

Le savoir-faire et la gourmandise s'allient

« On a voulu créer une marque qui se prend au sérieux par son savoir-faire et la qualité des matières premières, sans se prendre au sérieux avec la gourmandise, la simplicité et les souvenirs d'enfance », ajoute le chef pâtissier. Minot sera donc un reflet de l'expérience des deux porteurs du projet, qui évoluent tous les deux à l'Oustau de Baumanière, 3 étoiles au Guide Michelin, Glenn Viel depuis 2015 et Brandon Dehan depuis 2016. Ce projet, accompagné de sa première boutique, représente une collaboration évidente entre les deux. Et qui sait ? Peut-être que d'autres boutiques Minot verront le jour ailleurs dans les prochaines années.

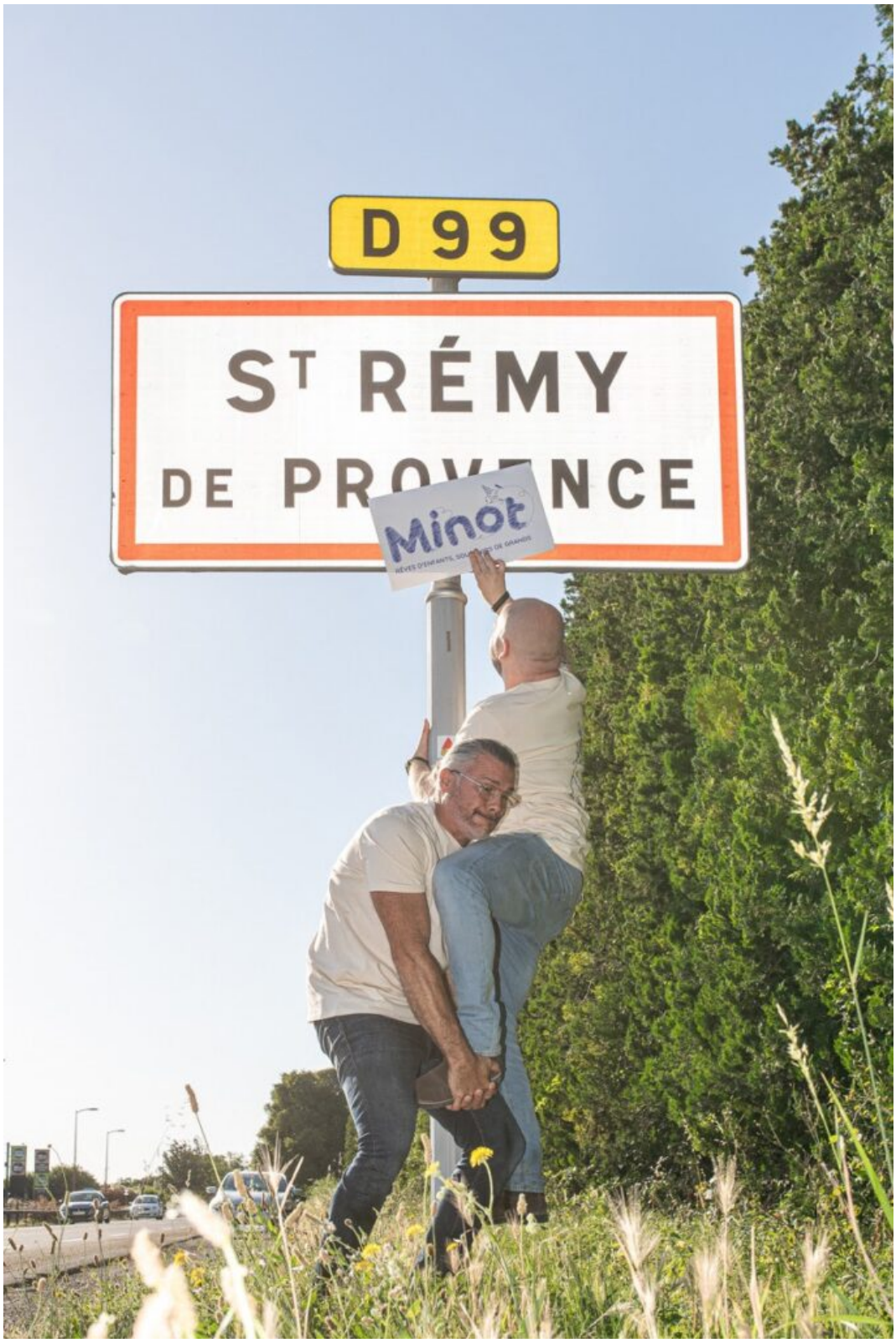
l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

©Minot

La recette de crêpe soufflée du chef pâtissier Brandon Dehan



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de crêpe soufflée au Grand Marnier Cuvée du centenaire.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pâte à crêpes :
– 125 g de farine
– 25 g de sucre
– 25 cl de lait entier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

– 50 g d'œufs
– 40 g de jaunes d'œufs
– 50 g de beurre fondu
– Sel

Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et bien mélanger. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes, incorporer le reste du lait puis le beurre fondu. Laisser reposer 2h au frais.

Crème anglaise :
– 25 cl de lait entier
– 25 cl de crème liquide
– 70 g de sucre
– 120 g de jaunes d'œufs
– 2 gousses de vanille

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Porter le lait, la crème et la vanille à ébullition. En verser la moitié sur le mélange œufs-sucre et mélanger. Reverser dans la casserole contenant le restant de lait et cuire le tout à la nappe. Réserver.

Préparation pour le soufflé :
– 12,5 cl de lait entier
– 10 g de fécule Maïzena
– 10 g de farine
– 1 zeste d'orange
– 2 cl de Grand Marnier
– 150 g de blancs d'œufs
– 40 g de jaunes d'œufs

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le lait, la fécule, la farine et le zeste d'orange. Porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et le Grand Marnier, redonner une ébullition puis incorporer les blancs montés en mélangeant délicatement.

Montage :
Cuire une crêpe dans une poêle antiadhésive.
Disposer en son centre de l'appareil à soufflé et replier la crêpe sur elle-même.
Enfourner au four et cuire jusqu'à coloration. A la sortie du four, arroser de crème anglaise.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



DR

La recette de riz au lait du chef pâtissier Brandon Dehan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026





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 riz au lait.

Ingrédients pour 6 personnes :

Le riz au lait :
– 80 cl de lait entier
– 200 g de crème
– 100 g de riz rond
– 60 g de sucre semoule

Porter tous les ingrédients à ébullition dans une casserole, puis les cuire au four à 165 °C pendant environ une heure. Refroidir la préparation sur de la glace afin de stopper la cuisson.

Les noix de cajou caramélisées (praliné cajou) :
– 450 g de sucre semoule
– 1 kg de noix de cajou torréfiées

Faire cuire le sucre à 116 °C avec un peu d'eau. Ajouter les noix de cajou, bien mélanger jusqu'à ce que

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

chaque noix soit enrobée de sucre, puis faire caraméliser. Étaler sur un Silpat et laisser refroidir. Mixer en poudre pour obtenir un praliné (garder quelques noix de cajou caramélisées pour le dressage).

L'opaline aux corn flakes :
– 335 g de fondant
– 225 g de glucose
– 60 g de corn flakes (pétales de maïs)

Faire cuire le fondant et le glucose à 165 °C. Ajouter les corn flakes, débarrasser, laisser refroidir, puis mixer. Étaler cette poudre sur un Silpat, faire fondre brièvement au four et découper 8 disques d'opaline.

L'infusion de riz basmati :
– 1,4 litre de lait entier
– 800 g de crème liquide
– 100 g de sucre semoule
– 1 g de sel fin
– 50 g de trimoline
– 210 g de riz basmati

Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, le sel et la trimoline. Cuire le riz dans ce mélange jusqu'à ce qu'il soit tendre et laisser infuser le tout une nuit au frais.

Le siphon de riz au lait :
– 100 g de jaunes d'oeufs
– 25 g de sucre semoule
– 25 g de trimoline
– 70 cl de lait entier
– 400 g de crème liquide
– 50 g de sucre semoule
– 100 g de riz Arborio
– 900 g d'infusion de riz basmati (voir ci-dessus)

Fouetter les jaunes d'œufs avec 25 g de sucre et la trimoline jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, ajouter le riz Arborio et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Verser le tout sur le mélange jaunes-sucre-trimoline en fouettant bien, ajouter l'infusion de riz basmati. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, passer au chinois, laisser refroidir. Introduire 600 g de ce mélange dans un siphon et introduire deux cartouches de gaz.

Le crémeux à la noix de cajou :
– 3 g de gélatine en feuilles
– 45 g de jaunes d'œufs
– 20 g de sucre semoule
– 225 g de crème liquide
– 1 g de fleur de sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

– 50 g de mascarpone
– 100 g de praliné cajou (voir ci-dessus)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Faire bouillir la crème avec la fleur de sel, verser le tout sur le mélange jaunes-sucre. Ajouter la gélatine essorée, le mascarpone et le praliné. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, laisser refroidir et garder au frais.

Le blanc vapeur :
– 150 g de blanc d'œufs à température ambiante
– 90 g de sucre semoule

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre semoule. Mouler la meringue dans 8 cercles à l'aide d'une poche à douille, la cuire au four à vapeur pendant 4 minutes à 90 °C. Détailler en 8 palets avec un emporte-pièce rond et réserver.

La sauce caramel :
– 280 g de crème liquide
– 8 g de fleur de sel
– 190 g de sucre semoule
– 190 g de glucose
– 100 g de beurre

Porter la crème à frémissement avec la fleur de sel. Faire cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel, déglacer avec la crème. Cuire le tout à 105 °C, passer au chinois, refroidir a 75 °C, puis incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir complètement.

Finition et dressage :
– Grains de riz soufflé
– Praliné cajou
– Noix de cajou caramélisées

Poser le blanc vapeur centré sur l'assiette. Le creuser légèrement, ajouter au centre le riz au lait et le crémeux à la noix de cajou, couvrir d'un peu de sauce caramel. Ajuster l'opaline sur le tout, déposer un gros dôme de riz au lait au siphon sur l'opaline. Parsemer de riz soufflé, de poudre de praliné cajou et de poudre de noix de cajou caramélisées.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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 poele, ajouler 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

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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 boite 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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

– 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



©Virginie Ovessian

La recette ‘Anépomme’ du chef pâtissier Brandon Dehan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert intitulé « L'anépomme, défaut de la mer. »

Cuisson Anépomme :
– Pomme story

Ciseler les demi pommes sans aller jusqu'au bout puis cuire dans du jus du pomme jusqu'à ce que les pommes deviennent translucides. Laisser refroidir et réserver.

Gel granny smith :
– 1000g jus granny smith
– 60g jus citron vert
– 15g agar agar

Faire bouillir l'ensemble, refroidir, puis mixer au blinder pour avoir une texture bien lisse.

Réduction de cidre :
– 850g cidre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

– 500g vinaigre de cidre
– 25g sucre cassonade

Faire réduire l'ensemble jusqu'à consistance sirupeuse.

Sabayon beurre noisette (2 cartouches) :
– 200g jaune d'œufs
– 250g beurre noisette
– 40g jus de citron
– 120g eau
– 10g miel
– 20g encre de seiche

Dans une casserole, en réchauffant légèrement, monter les jaunes, le jus de citron, l'eau et miel comme un sabayon.
Ajouter le beurre noisette fondu en filet et terminer par l'encre de seiche.
Mettre en syphon, gazer deux fois et reserver.

Appareil tuiles Miel :
– 100g Miel
– 100g Beurre
– 100g Farine
– 100g Blanc d'œufs

Au batteur, à l'aide d'une feuille, mélanger dans l'ordre cité. Une fois l'appareil homogène, étaler sur tapis silicone et cuire 7 min à 160°C.

Crème densifiée :
– 375g Fromage Blanc
– 187,5 g Crème épaisse
– 25g Sucre
– 37,5g Lait

Mélanger l'ensemble et dessécher la crème 15 min sur un linge propre et stérile.
Réserver en poche à douille.

Pâte de citron (5minutes/ varoma/maximum) :
– 200gr Zestes de citron jaune confits
– 200gr Jus Cuisson

Faire bouillir l'ensemble puis mixer jusqu'à l'obtention d'une pate bien lisse et brillante.

Dressage :
Au centre de l'assiette, pocher un point de crème densifiée et disposer l'anépomme dessus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Condimenter de quelques points de gel, de confit de citron et quelques tuiles au miel.
Pour terminer, servir avec le sabayon.



©Pauline Daniel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

La recette de millefeuille du chef pâtissier Brandon Dehan





Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette du millefeuille, tradition Baumanière, avec crème légère à la vanille de Madagascar, Florentin pistache et glace vanille.

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 2h
Temps de cuisson : 20 min
Temps de repos : 20 h
Niveau : Difficile

Le feuilletage :
– 200 g d'eau
– 500 g de farine T45

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

– 10 g de sel fin
– 50 g de beurre fondu chaud
– 250 g de beurre de tourage

Réaliser une détrempe au pétrin, laissez tourner 10 min à la vitesse 1. Diviser en 1 pâton de 1,9 kg (pour 1 kg de beurre de tourage) et laisser reposer pendant 8 h. Faire cuire à 200°C pendant 10 min puis à 175°C pendant 10 min.
Dans la cuve d'un batteur avec crochet, mettre la farine, le sel et le beurre doux puis mélanger sur vitesse 1. Ajouter petit à petit l'eau en mélangeant sur vitesse 2. La pâte doit être homogène sans être trop pétrie. Former une boule et réserver 1 heure au réfrigérateur. Étaler ensuite la pâte en formant un rectangle, déposer dessus la plaque de beurre de tourage puis donner un tour double puis un tour simple avant de laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Procéder ensuite de nouveau à un tour double, puis faire un tour simple puis laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Étaler la pâte à 2,2 mm d'épaisseur et détailler un rond de 18 cm de long sur 9 cm de large.

La crème légère vanille de Madagascar :
– 500 g de lait entier
– 15 g de beurre
– 100 g de sucre semoule
– 80 g de jaunes d'œufs
– 40 g de poudre à crème
– 10 g de farine
– 1,5 gousses de vanille
– 500 g de crème montée
– 33 g de gelée dessert

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et les gousses de vanille à feu moyen. Laisser reposer le mélange pendant 30 min. Mélanger ensemble le sucre, les jaunes, la farine et la poudre à crème puis verser le lait bouillant dans le mélange, retirer les gousses pour la cuisson. Poser la casserole sur feu moyen et portez à ébullition puis retirer la casserole du feu. Ajouter le beurre et la gelée dessert à chaud, refroidir, ajouter la crème montée, réserver.

Glace vanille :
– 1 l de lait entier
– 2 gousses vanille de Madagascar
– 1 gousse de vanille de Madagascar sauvage
– 50 g de poudre de lait entier grillé
– 170 g de sucre semoule
– 80 g de glucose atomisé
– 100 g de crème liquide
– 65 g de beurre
– 25 g de sucre semoule
– 5 g de Stab 2000

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

– 140 g de jaunes d'œufs

Chauffer le lait, les vanilles, et 50 g de sucre à 50°C, ajouter les poudres, faire bouillir, puis verser sur les jaunes, fair cuire à 84 °C, refroidir et turbiner.

Le florentin pistache :
– 75 g de beurre
– 30 g de glucose
– 90 g de sucre semoule
– 1,8 g de pectine NH
– Pistache hachée

Lier tous les ingrédients à la casserole sans faire bouillir, étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis faire cuire jusqu'à coloration. Découper en carré de 1cm.

La sauce caramel :
– 95 g de sucre semoule
– 95 g de sirop glucose
– 140 g de crème liquide
– 50 g de beurre mou

Faire cuire l'ensemble des ingrédients (sauf le beurre) jusqu'à coloration caramel, refroidir et incorporer le beurre mou à 30 °C. Réserver.

Montage :
Pocher la crème dans chaque cavité du feuilletage, le placer au centre de l'assiette, déposer un carré de florentin, en quinconce sur les points de crème du côté droit, puis verser un peu de sauce caramel sur le côté gauche du millefeuille, et terminer en parsemant un peu de pistache haché sur l'ensemble, servir la glace dans un support à côté.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



©Virginie Ovessian

La recette de dessert de framboises du chef pâtissier Brandon Dehan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026





Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert de framboises fraîches et déshydratées avec gel à l'aneth et noix de coco givrée.

Jus framboise : (90°C/30min)
– 1000g Framboises surgelées
– 80g Sucre

Mettre les framboises et le sucre sous vide puis cuire au four vapeur 30 minutes à 90°C, refroidir, filtrer et réserver.

Réduction framboise :
– 400g Jus framboise réduit à 180g

Mettre le jus dans une casserole, et réduire jusqu'à 180g, refroidir et réserver.

Gel framboise / aneth :
– 1000g Jus framboise
– 15g Agar-Agar
– 50g Aneth (à froid)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Faire bouillir le jus de framboise avec l'agar-agar, refroidir puis mixer avec l'aneth, réserver.

Sauce framboise :
– 30g Jus framboise
– 50g Réduction
– 10g Moutarde de Brive violette

Mélanger tous les ingrédients, et réserver en pipette.

Framboises déshydratées :
– Framboises fraîches

Mettre dans un déshydrateur durant 2 jours à 50°C, sans les toucher pour ne pas les déformer.

Glace coco :
– 567g lait de coco
– 172g purée de coco
– 62,5g poudre de lait entier
– 30g sucre
– 20g trimoline
– 6g stab 2000
– 1g sel fin
– 100g dextrose

Chauffer le lait de coco et la purée à 55°c, ajouter le reste des ingrédients, faire bouillir, refroidir, maturer 12h et turbiner, réserver.

Gavotte : (180°C)
– 810g eau
– 6g sel fin
– 74g beurre
– 180g blanc d'œufs
– 150g sucre glace
– 74g farine T45

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre, verser sur les blancs mélanger la préparation au sucre et à la farine, faire bouillir à nouveaux deux minutes, refroidir.
Étaler finement au peigne, puis cuire 5 minutes à 180°C, sortie du four la disposer sur un moule à tartelette de 10cm de diamètre, repasser 1 minute au four puis presser la gavotte avec un deuxième moule, laisser refroidir, réserver.

Coco cristallisée : (120°C/15min)
– 100g Coco râpée
– 15g Sirop à 30°

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Mélanger l'ensemble puis étaler sur un tapis en silicone, et cuire 15min à 120°C, laisser refroidir et réserver.

Dressage :
Disposer une gavotte au centre de l'assiette, ajouter 6 framboises fraîches farcies avec le gel à l'aneth et 6 framboises déshydratées, quelques gouttes de sauce framboise, des points de gel, et de petites sommités d'aneth dessus, à coté, servir la glace coco dans une demi coco givrée surmontée de coco crispie, servir la réduction en saucière.



©Virginie Ovessian