

Écrit par le 7 juin 2026

La recette de dessert à la fraise du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du **Clair de la Plume**, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert à la fraise avec vin jaune et éclats de meringue.

Meringue :

- 50 gr blanc d'œuf
- 100 gr de sucre

Réaliser une meringue suisse.

Étaler sur un papier silicone d'une épaisseur de 2mm.

Cuire à 75°C pendant 3h.

Une fois sec réaliser de petits éclats.

Crème de vin jaune :

- 66 gr de mascarpone

Ecrit par le 7 juin 2026

- 20 gr de sucre réserver au frais
- 14 gr de vin jaune
- 2 gr de gélatine
- 133 gr de crème

Tiédier le mascarpone avec le sucre et le vin.
Ajouter la gélatine et la crème fouettée.
Réserver au frais.

Jus de fraise :

- 200gr de fraise
- 20 gr de sucre

Cuire les fraises avec le sucre sous vide à 76°C pendant 3h.
Passer au chinois et garder le jus et les fraises.

Fraise confite :

- 20 gr Fraise du jus
- 1,5 gr de gingembre

Hacher les fraises et y ajouter une fine brunoise de gingembre.

Crumble de sarrasin :

- 12 gr de farine de sarrasin
- 12 gr de sucre roux
- 12 gr de poudre d'amande
- 12 gr de beurre

Mélanger tous les ingrédients et cuire en plaque à 170°C pendant 16min.

Sorbet fraise :

- 166 gr de fraise
- 25 gr de sucre
- 83 gr d'eau
- 0.25 gr de super neutrose
- 16,5 gr de dextrose

Mixer les fraises avec l'eau.
Mélanger les poudres.
Réaliser un sorbet avec les ingrédients.
Mouler le sorbet dans des ½ sphères de 3 cm.

Dressage :

Disposer au centre de l'assiette du confit de fraise et ajouter par-dessus du crumble.

Écrit par le 7 juin 2026

Déposer le sorbet moulé et pocher la crème avec une douille unis de 0,5cm.
Assembler avec harmonie les éclats de meringue sur la crème en commençant par le bas.
Servir a table le jus de fraise bien froid.



DR

Ecrit par le 7 juin 2026

La recette de tarte tatin du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du **Clair de la Plume**, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte tatin.

Le sablé breton :

- 4 jaunes d'œuf
- 140g de sucre en poudre
- 160g de beurre doux
- 210g de farine de blé
- 5g de levure chimique
- 2 pincées de fleur de sel

Ajouter aux jaunes d'œufs, le beurre et le sucre à température ambiante.

Travailler au fouet dans un grand bol.

Une fois le mélange blanchi et homogène, ajouter une pincée de fleur de sel.

Ajouter la farine tamisée avec la levure.

Écrit par le 7 juin 2026

Travailler rapidement à la spatule.

La tarte :

- 12 pommes à peau rouge
- 400g de sucre en poudre
- 400g d'eau
- 200g de beurre doux
- 1g de vanille

Réaliser un caramel avec 200g de sucre et 200g d'eau. Le couler dans le moule à tarte.

Tailler les pommes en fines lamelles et les répartir dans le moule sur le caramel.

Réaliser un caramel avec les 200g restants.

Déglacer avec les 200g d'eau, le beurre et la vanille.

Verser le tout sur les pommes.

Cuire au four à 170°C pendant 45 minutes.

Égoutter, rajouter le sablé breton et cuire encore 30 minutes.



©Alain Maigre

Écrit par le 7 juin 2026

La recette de panna cotta et mousse au chocolat du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du **Clair de la Plume**, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de panna cotta avec mousse au chocolat.

Ingrédients pour 4 personnes :

Panna cotta :

- 435gr crème liquide 35%
- 45gr miel
- 3 pincées de poivre noir moulu
- 4 feuilles de gélatine or 200 bloom

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10min environ.

Ecrit par le 7 juin 2026

Porter à ébullition la crème, le miel et le poivre.

Ajouter la gélatine réhydratée dans le mélange précédent puis verser le tout dans des cercles à tartelettes.

Enrobage au chocolat noir :

- 100gr chocolat noir
- 100gr beurre de cacao

Fondre les deux ingrédients ensemble à maximum 40°C.

Mousse au chocolat noir (à réaliser en dernier) :

- 425gr blanc d'œufs
- 245gr chocolat noir à 55%

Fondre le chocolat à 40°C.

Monter les blancs en neige.

Verser le chocolat dans les blancs en neige puis mélanger immédiatement au fouet pour avoir une mousse homogène.

Montage :

Réaliser les panna cottas. Les enrober dans l'enrobage chocolat noir et les mettre à durcir sur du papier sulfurisé.

Quand les panna cottas sont enrobées, les disposer dans des bols.

Réaliser la mousse au chocolat noir puis la pocher sur les panna cottas (environ 80gr de mousse par bol)

Laisser figer au frigo au moins 1h.

Ajouter des toppings au choix : amandes torréfiées concassées, fleur de sel, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat, praliné...

Ecrit par le 7 juin 2026



©Alain Maigre