Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de framboise et piment d'Espelette du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert à la framboise et au piment d'Espelette.

Tuile meringue :
– 200 g sucre
– 200 g blanc d'œuf
– 200 g sucre glace
– Poudre de framboise et vanille

Monter les blancs avec le sucre en poudre puis incorporer le sucre glace et fouetter encore jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau. Étaler finement sur du papier cuisson à la forme désirée avec un pochoir puis saupoudrer de poudre de framboise. Sécher 2h au four à 50°c.

Gel framboise :
– 400 g purée d framboise
– 5 g ultratex

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Mixer la purée de framboise avec l'ultratex jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

Sorbet framboise piment d'Espelette :
– 500 g purée de framboise
– 1 jus de citron
– 100 g eau
– 75 g sucre
– 3 g stab
– 3 g piment d'Espelette poudre

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le stab et le piment puis ajouter le jus de citron et la purée de framboise, mixer, turbiner en sorbetière.

Sablé croquant :
– 240 g beurre
– 4 g sel
– 180 g sucre glace
– 60 g d'amande brute
– 2 œufs
– 470 g farine

Sabler le beurre, le sel, le sucre avec la poudre d'amande et la farine puis ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à homogénéisation. Étaler sur 2mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis détailler à la forme souhaitée et cuire sur silpain à 170°c durant 10 minutes.

Sauce framboise :
– 500 g purée de framboise
– 60 g jus d'orange
– 4 g piment d'Espelette
– 100 g sucre

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser refroidir et infuser au réfrigérateur une nuit.

Crémeux framboise :
– 600 g purée de framboise
– 500 g œuf
– 175 g sucre
– 6 feuilles de gélatine
– 300 g beurre

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide puis égoutter. Réaliser le Crémeux en portant la framboise, les œufs, le sucre à ébullition puis ajouter la gélatine et le beurre et mixer. Refroidir une nuit au réfrigérateur.

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 7 novembre 2026

Montage :
Dans le centre de votre assiette, réaliser une couronne de framboises puis pocher un peu de crémeux au centre, déposer votre sablé puis pocher à nouveaux du crémeux sur ce dernier. Réaliser une petite couronne de framboises coupées en deux puis déposer une quenelle de sorbet framboise au centre, sur le crémeux. Enfin déposer les pétales de meringue sur le sorbet puis verser un peu de sauce framboise sur le dessert.



©Arthur Ledoux