Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de tarte tatin 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 tarte tatin avec mousse fontainebleau, caramel au beurre salé et glace brioche perdue.

Streusel :
– 135 g farine
– 135 g sucre brun
– 115 g beurre 1⁄2 sel

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sucre puis bien homogénéiser. Séparer en pépites et cuire durant 20 minutes à 180'c jusqu'à obtenir une poudre bien toastée.

Feuilletage :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 500 g farine
– 275 g eau
– 10 g sel
– 50 g beurre fondu
– 300 g beurre de tourage

Mélanger au batteur muni du crochet la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau. Bien homogénéiser. Étaler en rectangle et laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Taper le beurre sec pour lui donner une forme rectangulaire 2x plus petite que la pâte. Réaliser 5 tours simples avec 1h de repos entre chaque. Étaler le pâton sur 5mm d'épaisseur et cuire entre deux plaques de cuisson à 180'c durant 30 minutes environ. Détailler des ronds de 4cm de diamètre.

Glace brioche perdue :
– 650 g lait demi-écrémé
– 150 g crème
– 60 g jaune d'oeuf (3 pieces)
– 80 g sucre
– 2 gousse de vanille
– 150 g chute de brioche

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème, et la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre et les jaunes. Verser le lait infusé sur les jaunes et fouetter. Verser à nouveau dans la casserole et cuire à la nappe à 85'c. Ajouter les chutes de brioche toastées préalablement à 150 degrés durant 10 minutes puis mixer. Laisser maturer 24h avant de chinoiser et de turbiner.

Caramel liquide :
– 250 g crème
– 250 g sucre
– 125 g beurre 1⁄2 sel

Faire chauffer la crème dans une casserole. Réaliser un caramel à sec puis ajouter le beurre, homogénéiser avec un fouet puis verser la crème chaude en mélangeant bien. Réserver.

Mousse fontainebleau :
– 100 g faisselle égouttée
– 150 g crème montée
– 20 g sucre

Égoutter la faisselle durant une nuit au réfrigérateur. Monter la crème au batteur avec le sucre puis associer les deux masses.

Pomme tatin :
– 200 g sucre
– 200 g jus de pomme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 8 pommes royal gala

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et déglacer avec le jus de pomme puis couler environ 15 g dans chaque moule silicone. Éplucher les pommes puis les couper en fines feuilles avec une mandoline japonaise. Rouler les feuilles de pomme très serrées jusqu'au diamètre désiré puis couper en deux moitiés égales. Déposer dans les moules silicone de 5 cm de diamètre. Cuire environ 30 minutes à 165'c. Refroidir et démouler.



©Arthur Ledoux

La recette de Paris-Brest du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





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 Paris-Brest aux noisettes.

Pâte à choux :
– 165 g lait
– 65 g beurre
– 3 g sel
– 3 g sucre
– 100 g farine
– 165 g œufs

Faire bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre puis ajouter la farine en une fois. Dessécher sur le feu. Mettre dans la cuve du batteur puis battre avec la feuille et ajouter les œufs progressivement. La pâte à choux doit avoir une consistance de ruban. Pocher dans des moules flexipan en forme d'anneau de 8 cm de diamètre. Congeler puis démouler et disposer sur une plaque de cuisson avec un silpat.

Craquelin :
– 120 g beurre
– 130 g farine
– 5 g sel
– 130 g cassonade

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture homogène puis étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson. Enfin, détailler des anneaux de craquelin de 7 cm par 9 cm de diamètre, puis déposer sur la pâte à chou et cuire 18 minutes à 170 degrés.

Crème mousseline noisette :
– 310 g lait
– 30 g maïzena
– 60 g sucre
– 4 jaunes d'œuf
– 160 g praliné noisette
– 120g beurre
– 4 g (2 feuilles) gélatine

Réaliser une crème pâtissière avec les jaunes d'œuf, le sucre, la maïzena et le lait puis ajouter le praliné, le beurre et la gélatine. Mixer et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, monter la crème au batteur muni du fouet jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Mousse noisette :
– 75 g lait
– 100 g praliné noisette
– 60 g chocolat blanc
– 170 g crème montée
– 3 g gélatine

Faire chauffer le lait puis verser sur la gélatine, le chocolat blanc et le praliné et mixer. Une fois le mélange à 25 degrés, ajouter la crème montée souple puis pocher dans les moules flexipan de 8,5cm de diamètre. Laisser une nuit au congélateur puis démouler.

Praliné noisette :
– 500 g de noisettes torréfiées
– 200 g sucre
– 3 g fleur de sel
– 100 g pâte de noisette

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis le laisser refroidir sur un silpat. Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

La recette de suprême de pigeon et foie gras du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





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 suprême de pigeon des costières, foie gras du Gubernat et truffe noire.

Préparation des pigeons

2 pigeons
1 truffe d'environ 50gr
4 escalopes de foie gras
1 poire nashi

Lever les filets des pigeons et les ouvrir en deux, assaisonner et poêler les escalopes de foie gras et mettre au froid. Tailler la truffe à la mandoline et procéder au montage. Cuire sous vide à 72°c pendant 10 minutes et refroidir.

Les pickels

25 petites girolles
4 oignons grelots
300gr d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

100gr de vinaigre de riz
100gr de vinaigre balsamique blanc
100gr de sucre

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre, et aromatiser avec quelques branches de thym et aromates. Éplucher et tailler en quatre les oignons, nettoyer les girolles en grattant le pied et plonger les dans le liquide encore chaud. Réserver au froid.

La vinaigrette

1 jaune d'œuf
10gr de moutarde
10gr de vinaigre de xérès
200gr d'huile de pépin de raisin
50gr de jus de viande pas trop réduit
Truffe hachée

Au robot ou dans un cul de poule, mélanger le jaune, la moutarde et le vinaigre avec une pointe de sel, monter la vinaigrette avec l'huile, ajouter le jus de viande et la truffe hachée. Réserver au froid.

Dressage

Disposer la vinaigrette dans le fond de l'assiette, tailler le suprême de pigeon en deux de manière à voir le montage et le mettre sur la vinaigrette. Dresser les pickels autour et décorer avec quelques feuilles de frisée fine et quelques rondelles de truffe. Ajouter également des billes de poire Nashi.

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



La recette de dos de chevreuil du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





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 dos de chevreuil avec courge kabocha, cèpes et jus aux airelles.

Ingrédients pour 4 personnes
– 600gr de dos de chevreuil
– 8 cèpes bouchon
– 1 courge kabocha
– 1 courge butternut
– 100gr d'airelles
– 1 cuillère à café de confiture de fruits rouges
– 2 échalotes
– 200ml de fond de veau
– 80gr de beurre
– 40cl de porto rouge
– 40cl de vin rouge
– 300gr d'eau
– 200gr de vinaigre de riz
– 100gr de sucre
– Sel et poivre
– Huile de noisettes

Déroulé de la recette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Mélanger l'eau, le sucre et le vinaigre et porter à ébullition. Tailler des rondelles fines de courge butternut et verser le bouillon chaud dessus. Refroidir.
Préparer le dos de chevreuil et conserver les parures. Cuire la courge kabocha au four entière avec la peau. Éplucher, vider et mixer avec un morceau de beurre et un peu d'huile de noisettes. Saler et poivrer.
Faire colorer les parures de viande, déglacer à l'eau trois fois. Ajouter une noisette de beurre et les échalotes. Déglacer au vin rouge et au porto et réduire presque à sec. Mouiller avec le fond de veau, réduire et passer au chinois.
Faire suer au beurre noisette les airelles et ajouter le jus de chevreuil. Réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Faire rôtir la viande et enfourner pour 3 à 4 minutes à 180 degrés et laisser reposer.
Gratter le pied des cèpes, les brosser, les couper en deux et les faire poêler au beurre mousseux, avec du sel, du poivre, une branche de thym et une gousse d'ail.

Dressage
Faire une quenelle de courge kabocha, disposer le dos de chevreuil au centre de l'assiette, les cèpes poêlés ainsi que les pickles. Verser le jus aux airelles.



©Arthur Ledoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette des cannelés 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 cannelés.

Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis

250g de lait entier
2 gousses de vanille de Madagascar
3 jaunes d'œufs
125gr de sucre
65gr de farine
35gr de rhum Isautier
Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :
Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter.
Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :
Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.



©Arthur© Ledoux