

Ecrit par le 8 février 2026

La recette de tomates cerise du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hotellière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tomates cerises du jardin semi-confites et amandes fraîches.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Tomates semi-confites :

- 300 g de tomates cerises de couleurs mélangées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- Sel fin
- Poivre mignonette

Préchauffer le four à 100 °C.

Ecrit par le 8 février 2026

Laver les tomates cerises puis les monder en les passant 15 secondes à l'eau bouillante.
Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, face coupée vers le haut.
Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de sucre, sel et poivre.
Cuire 1h30 à 2h, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ridées mais encore juteuses.

Amandes fraîches :

- 50 g d'amandes fraîches, émondées

Émonder les amandes si besoin en les plongeant 30 sec dans l'eau bouillante puis en retirant la peau.
Les réserver au frais.

Eau de tomate à la feuille de figuier :

- 500 g de tomates mûres
- 2 feuilles de figuier fraîches (ou séchées si hors saison)
- Sel fin

Mixer grossièrement les tomates mûres avec une pincée de sel.
Placer la purée obtenue dans une étamine ou un torchon propre au-dessus d'un saladier et laisser égoutter au réfrigérateur 12h.
Faire chauffer légèrement l'eau de tomate obtenue (sans dépasser 50 °C) avec les feuilles de figuier.
Laisser infuser 15 min hors du feu puis filtrer.
Réserver au frais.

Chips de tapioca tomates :

- 50 g de perles de tapioca
- 300 ml de jus de tomate
- Sel fin
- Huile de friture

Cuire les perles de tapioca dans le jus de tomate jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et que le mélange épaississe.
Étaler finement sur un tapis silicone et laisser sécher complètement (au four à 60 °C ou à l'air libre).
Casser en morceaux puis frire rapidement dans une huile chaude à 180 °C. Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

Dressage :

Disposer harmonieusement les tomates cerises semi-confites dans les assiettes.
Parsemer d'amandes fraîches coupées en deux.
Servir l'eau de tomate infusée bien froide dans un petit verre ou verser délicatement autour.
Ajouter les chips de tapioca.

Ecrit par le 8 février 2026



DR

À 17 ans, Louise Abras remporte la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'Ecole Hôtelière d'Avignon

Ecrit par le 8 février 2026



Encore une jeune femme sur la 1re marche du podium, l'an dernier, c'était Awen Franceshi. Pour un concours organisé par Les Maîtres Cuisiniers de France qui met à l'honneur le savoir-faire et l'excellence de jeunes talents de la gastronomie.

L'épreuve s'est déroulée ce mercredi 5 novembre sur le site des Fenaisons avec des chefs réputés comme jurés. En cuisine, Michel Receveur, Alain Burnel et Alain Ivaldi et en salle, notamment Michel Meissonnier, Michel Philibert, Xavier Mathieu, Philippe Parc et Sylvain Robert.

Au menu :

Et les candidats ont eu le même menu à composer et ont été évalués pour la texture, le goût, l'assaisonnement et la cuisson de chaque plat. À commencer par un sandre poché avec sablé au thym, jeunes pousses d'épinards et sauce paloise, qui demandent une vraie technicité pour nouer le poisson en ballotine avec un nappage façon béarnaise et réduction de menthe et vinaigre passée au chinois.

Comme plat : canard de Barbarie en deux façons, suprême cuit sur coffre, cuisses en pastilla et déclinaison de panais, qui exige de détailler cuisses, manchons, ailerons, de réaliser une sauce salmis et, à partir des panais, des chips et une sauce mousseline. Le tout présenté artistiquement en portions coupées en biseau. Enfin, pour le dessert, un crêmet avec tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses, une composition élégante élaborée avec faisselle, crème chantilly, basilic et capucines.

Ecrit par le 8 février 2026



En cuisine, le canard de barbarie. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les candidats

Au départ, ils étaient cinq en compétition, mais le candidat des Hautes-Alpes a déclaré forfait. Finalement, il y avait en lice : Paul Perrier qui travaille au Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon, deux apprentis-cuisiniers qui travaillent à Grignan, Louis Boyer à La Ferme Chapouton et Matthew Bourgeois au Clair de Plume, et enfin Louise Abras qui officie au Quai des Saveurs devant la Gare-Centre d'Avignon, aux côtés de Saïd Soumaïla, talentueux chef distingué ici même il y a deux ans.

Et ils ont tous comme formateur Patrice Leroy, responsable technique de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, surnommé « L'éleveur de talents » puisqu'il sait, depuis plus de 20 ans, détecter les jeunes chefs, les révéler aux grand jour et les lancer dans la galaxie des grands de la gastronomie de demain.



Patrice Leroy, le chef formateur de l'école hôtelière. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 8 février 2026

Le palmarès

Après les épreuves qui ont duré 4 heures, a été proclamé le palmarès et c'est la jeune Louis Abras qui s'est classée 1re (avec 617 points), devant Paul (601), Louis (574) et Matthew (459). En présence, notamment, du président de la CCI 84, Gilbert Marcelli qui a salué « leur créativité et leur rigueur, un métier de passion » encouragé par des chefs reconnus comme des exemples, souvent étoilés, qui leur ont montré la route.

La finale nationale aura lieu le 12 janvier 2026, en Auvergne, à Chamalières, au Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing. Avec, à la clé pour le 1er Prix, un chèque de 1 500€ et un stage dans les cuisines du Palais de l'Elysée où a d'ailleurs officié le villeneuvois Mathieu Desmarest, ancien élève de l'Ecole Hôtelière des Fenaisons.



Louise Abras entourée des chefs jurés, des autres lauréats, mais aussi de Mathieu Desmarest, Said Soumaila et Gilbert Marcelli. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard

Ecrit par le 8 février 2026



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de cordon bleu. « C'est un plat que j'adore cuisiner l'hiver, forcément. Le côté fumé avec le fromage à raclette... une sensation formidable », dévoile-t-il.

Pour 4 personnes :

- 4 filets de poulet
- 400 g de raclette fumée
- 4 œufs
- 100 g de cornflakes
- 100 g de chapelure
- 100 g de chapelure panko
- 2 cuil. à café de paprika fumé
- 2 cuil. à café de cumin en poudre
- 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
- 200 ml d'huile d'olive fumée
- 1 citron
- 4 tranches de jambon cuit de pays
- 1 poignée de bois de fumage
- 200 g de farine

Ecrit par le 8 février 2026

- Sel et poivre fumé

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage.

Ouvrez les filets de poulet en portefeuille. Coupez le fromage en longs bâtonnets. Battez les œufs. Écrasez les cornflakes avec la chapelure et le panko jusqu'à obtenir un mélange plus ou moins homogène. Mélangez les épices avec du sel, du poivre, l'huile et le jus de ½ citron puis badigeonnez-en le poulet à l'aide d'un pinceau.

Étalez vos blancs de poulet, bien ouverts, et déposez dessus 1 tranche de jambon avant de répartir les bâtonnets de raclette. Refermez le poulet et « collez » les extrémités avec de l'œuf battu. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Passez les cordons bleus dans la farine, puis dans les œufs battus, puis dans la chapelure.

Faites chauffer une poêle sur la grille du barbecue avec un peu d'huile pour faire colorer les cordons bleus 2 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle nuance dorée. Ensuite, posez-les directement sur la grille du barbecue en cuisson indirecte (voir page 26), mettez le bois de fumage sur la braise et fermez le couvercle. Au bout de 5 minutes, retournez les cordons bleus et répétez l'opération.

Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Ecrit par le 8 février 2026



©Claire Payen

La recette du dessert 'L'Immortelle' de la cheffe pâtissière Alais Vaubourg

Ecrit par le 8 février 2026



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 :

Crèmeux immortelle :

- 320 g crème 35 %
- 63g jaunes
- 20g cassonade
- 10g miel de forêt
- 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.

Ecrit par le 8 février 2026

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 :

- 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

Ecrit par le 8 février 2026

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.



DR

Le restaurant Le Clair de la Plume parmi les plus écoresponsables de France



TheFork, plateforme française de réservation de restaurants en ligne, a annoncé sa sélection 2025 des 50 restaurants les plus écoresponsables de France, parmi lesquels figure **Le Clair de la Plume**, situé à Grignan dans la Drôme.

Chaque année à l'occasion de la Semaine européenne du développement durable, TheFork organise sa Green Week pour mettre en lumière les restaurants qui font des efforts pour proposer une gastronomie durable avec, entre autres, des produits de saison.

La plateforme française a donc listé ses 50 meilleures adresses écoresponsables, parmi lesquelles figure le restaurant gastronomique Le Clair de la Plume, à Grignan. L'établissement a déjà été distingué pour sa

Ecrit par le 8 février 2026

gastronomie durable et respectueuse de l'environnement avec notamment une étoile au Guide Michelin, ainsi qu'une étoile verte qui récompense l'innovation durable et l'approche environnementale.



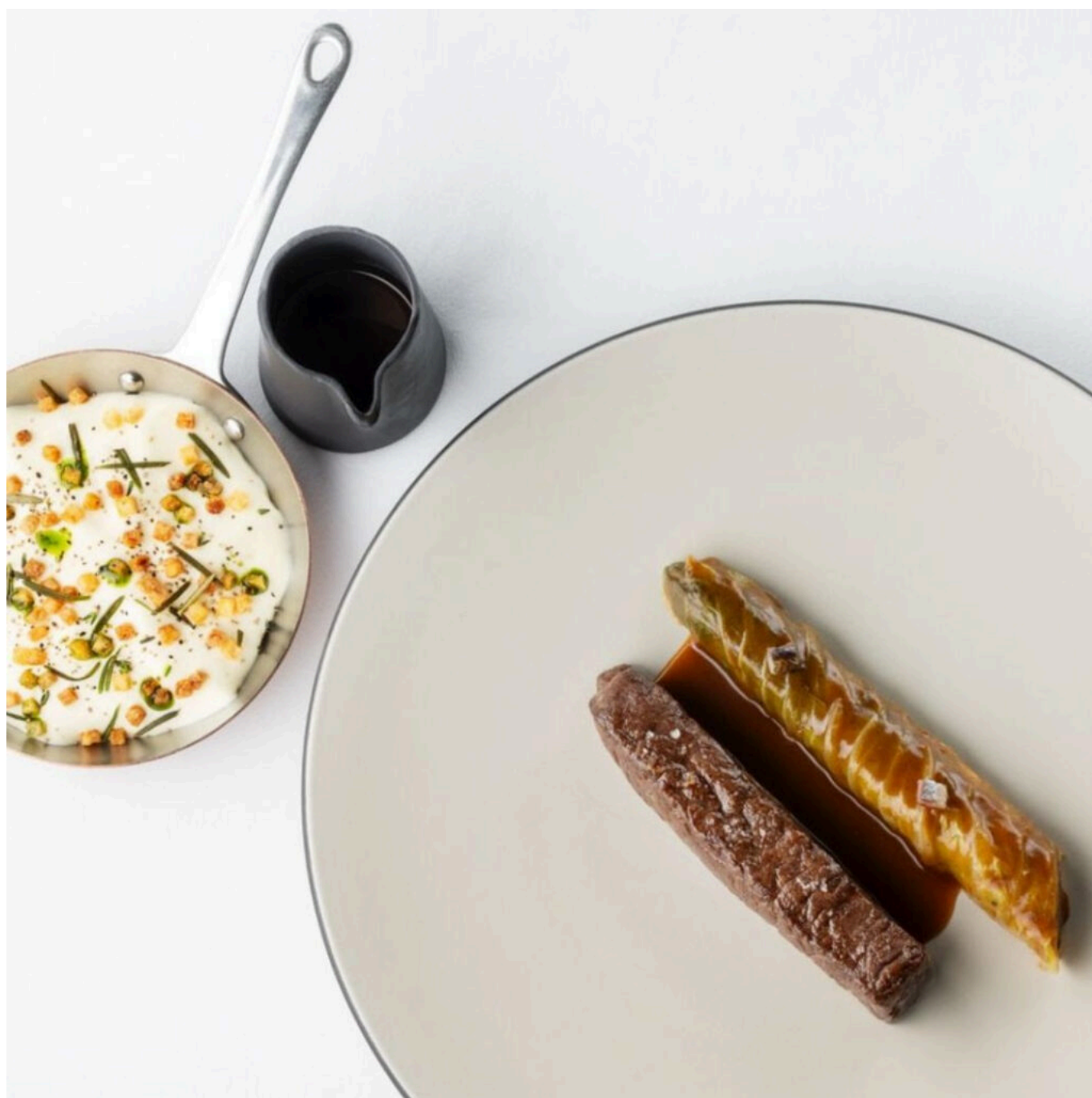
Glenn Viel, Cédric Perret et Benjamin Reilhaes sont aux commandes des cuisines du Clair de la Plume. ©Le Clair de la Plume

Des produits locaux

Les Maisons du Clair de Plume sont nées en 1999. Depuis ses débuts, le restaurant gastronomique met ses convictions environnementales au cœur de sa cuisine. Aujourd'hui, 95% des produits cuisinés proviennent de fermes situées à moins de 80km. Les poissons sont issus d'élevages locaux (Ardèche, Vercors) ou de pêches durables en Méditerranée, tandis que les volailles et agneaux proviennent d'exploitations situées dans un rayon de 50km. Les fruits et légumes, quant à eux, sont cultivés en agriculture biologique locale.

« Pour Le Clair de la Plume, cette reconnaissance est plus qu'un prix : c'est une validation de sa ligne de conduite, une invitation à inspirer le secteur gastronomique vers des choix responsables, et une promesse renouvelée à ses convives de les accompagner vers une expérience durable autant que savoureuse... », explique le restaurant gastronomique.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



©Le Clair de la Plume

Ecrit par le 8 février 2026

La recette de rouget de Méditerranée 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 rouget de Méditerranée avec fenouil au safran de Manjolive, soupe de roche et coulis végétal.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour le poisson :

- 4 rougets de Méditerranée entiers
- Fleur de sel, poivre
- Huile d'olive
- Poudre d'olive noire et écailles frites (pour la finition)

Pour le fenouil au safran de Manjolive :

- 1 bulbe de fenouil (gros calibre)
- 1 pincée de safran de Manjolive

Ecrit par le 8 février 2026

- 15 cl de bouillon de légumes ou de volaille
- 20 g de beurre
- Sel

Pour la soupe de roche (base façon bisque légère) :

- 300 g d'arêtes ou têtes de poissons de roche (rascasse, grondin, rouget)
- 1 oignon, 1 carotte, 1 tomate
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de vin blanc
- 2cl de pastis
- 1 càs de concentré de tomate
- Huile d'olive
- Thym, laurier, fenouil sec
- Eau

Pour le coulis végétal vert :

- 100 g d'épinards ou fanes vertes (blettes, persil plat)
- 50 g de mélange d'herbes (estragon, cerfeuil, persil)
- Sel, huile d'olive
- Eau glacée

Étapes de préparation :

Soupe de roche :

Faire revenir les têtes et arêtes de poissons dans de l'huile d'olive avec l'oignon, l'ail, la carotte, la tomate et les herbes.

Ajouter le concentré de tomate, flamber au pastis et déglacer au vin blanc.

Mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire à frémissement 30-40 min.

Passer au moulin à légumes, filtrer, réduire si besoin, puis monter avec un trait d'huile d'olive ou un peu de beurre pour la brillance.

Coulis végétal :

Blanchir les épinards et les herbes dans l'eau bouillante salée.

Refroidir dans l'eau glacée, bien égoutter.

Mixer avec un filet d'huile d'olive et un peu d'eau glacée. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud ou à température ambiante.

Fenouil au safran :

Tailler le fenouil en cylindres réguliers.

Cuire doucement dans le bouillon parfumé au safran et beurre pendant 20 minutes à couvert, jusqu'à tendreté.

Réduire le jus de cuisson pour le concentrer. Glacer le fenouil au moment du dressage.

Rouget :

Ecrit par le 8 février 2026

Retirer l'arête centrale, assaisonner puis rouler dans un film.
Cuire dans un four vapeur 3 minutes à 80 degrés.
Retirer le film. Lustrer à l'huile d'olive.
Parsemer de poudre d'olive noire et des écailles frites juste avant de servir.

Dressage :

Dans une assiette blanche, couler une cuillère de soupe de roche (rouge/orangée) et une de coulis végétal (vert vif).

Déposer le rouget au centre, peau vers le haut.

Ajouter le fenouil safrané en cylindre à côté, éventuellement garni d'un peu de purée ou d'un condiment doux.

Finir avec quelques herbes fraîches (pluches de fenouil ou aneth).



DR

Ecrit par le 8 février 2026

Le Nîmois Joannes Richard décroche le titre de champion d'Europe de burger



Alors qu'il avait déjà obtenu le titre de champion du monde de burger en 2023, [Joannes Richard](#), originaire de Nîmes, vient de remporter la première place des [European Street Food Awards](#) dans la catégorie burger.

En 2023, lors du prestigieux championnat du monde de burger qui s'est tenu à Dallas aux États-Unis, Joannes Richard s'est démarqué et a remporté le titre de champion du monde de burger. Un tournant dans la carrière du Nîmois qui avait aussi remporté la Coupe de France du Burger 2021 et le Championnat de France BBQ 2023.

Une fois de plus, Joannes Richard affirme sa place dans le milieu de la street food et remporte cette fois-ci le titre de champion d'Europe de burger aux European Street Food Awards, dont la finale a eu lieu à Munich en Allemagne du vendredi 10 au dimanche 12 octobre. 'J'ai pas vraiment les mots pour vous dire ce que je ressens... j'ai juste envie de dire 'merci' ! Aujourd'hui la boucle est bouclée », a-t-il déclaré après cette nouvelle victoire.

Ecrit par le 8 février 2026

Une victoire grâce à ses 'origines'

30 foodtrucks venus de 17 pays d'Europe se sont affrontés lors de cette compétition. Joannes Richard, épaulé par [Pierre Reure](#) et [Cyril Julia](#), s'est démarqué dans la catégorie burger avec sa création nommée « Origines ». Pensée comme un hommage à la Méditerranée et aux produits du Sud, ce burger met en lumière la richesse aromatique du Gard et la maîtrise technique de son créateur.

« Ce burger, c'est notre Méditerranée à nous — du soleil, des herbes et du feu. On voulait retrouver le goût du Sud dans un format street-food exigeant. »

Joannes Richard

Le burger est composée d'un steak haché smashé, cuit à l'huile d'ail confit et au gras de bœuf maturé, pour un goût profond et une texture caramélisée. La viande est nappée d'une sauce blanche à l'ail confit et herbes fraîches, surmontée d'une tomme de brebis fondante, et accompagnée d'un pickle de fenouil au thym et au romarin. Une roquette assaisonnée à l'huile d'herbes citronnée maison vient apporter la note végétale, tandis qu'une sauce vierge aux herbes et une harissa maison de jalapeños et piment Chipotle signent la touche piquante.

Le tout est complété par des oignons frits croustillants, « pour un équilibre parfait entre fondant, vivacité et croquant », selon Joannes Richard.

Bal à La Mirande : Quand le XVIIIe siècle embrase Avignon

Ecrit par le 8 février 2026



Le samedi 25 octobre 2025, [La Mirande](#) invite les avignonnais et leurs hôtes à vivre une soirée hors du temps avec la toute première édition de son Bal costumé inspiré du Siècle des Lumières. Un événement festif, élégant et immersif autour de la musique, de la danse et de la gastronomie à la française.

Avignon s'apprête à vibrer au rythme des perruques poudrées, des robes à paniers et des menuets enivrants... Car le 25 octobre prochain, La Mirande, joyau du XVIIIe siècle niché au pied du Palais des Papes, organise la première édition de son Bal costumé, promettant une plongée spectaculaire dans l'univers raffiné des Lumières.

Une livrée devenue hôtel particulier

Sous les dorures et les boiseries de cette maison historique méticuleusement restaurée, le bal réinvente l'art de vivre d'autan le temps d'une soirée. Les invités, costumés selon les codes de l'époque, sont conviés à festoyer autour d'un buffet gastronomique sucré-salé, accompagné d'un cocktail d'accueil, au son des musiques baroques et des pas de danse endiablés.

Ecrit par le 8 février 2026



Copyright Freepik

Une résidence enchantée, le temps d'une soirée

Un événement pensé comme un nouveau rendez-vous incontournable à Avignon : « Nous souhaitons faire de ce Bal un nouveau temps fort de la ville, où l'art de vivre à la française rencontre la joie du bal costumé », confie l'équipe de La Mirande. Entre tradition et enchantement, élégance et convivialité, ce bal s'annonce déjà comme un incontournable du calendrier culturel avignonnais, où chaque détail célèbre l'excellence à la française. Et pour prolonger la magie, La Mirande propose des formules incluant la nuitée, dans ses chambres Deluxe et Grande Deluxe, véritables écrins d'histoire et de confort. Costumes d'époque exigés, bonne humeur garantie : venez écrire avec La Mirande le tout premier chapitre d'un événement unique, festif et inoubliable. Costume XVIIIe obligatoire - laissez-vous emporter par la magie du bal.

Les infos pratiques

Samedi 25 octobre 2025. La Mirande, 4 place de l'Amirande, Avignon. Tarifs billetterie (accès bal uniquement) : Early Bird : 190€ ; Standard : 220 € ; Pack Couple : 420€ (2 personnes). Chaque billet comprend : 1 cocktail par personne + accès au buffet salé & sucré ; Forfaits « Billet + Nuitée » (2 personnes) : Package Deluxe : 780 € (1 nuitée Deluxe + 2 billets) ; Package Grande Deluxe : 980 € (1 nuitée Grande Deluxe + 2 billets) ; Réservations en ligne : <https://my.weezevent.com/bal-de-la-mirande> ;

Ecrit par le 8 février 2026

www.la-mirande.fr

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%

Ecrit par le 8 février 2026

- 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.

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'oeufs
- 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 8 février 2026



©Alain Maigre