

Ecrit par le 18 mai 2026

# La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard



**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

Ecrit par le 18 mai 2026

- 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
- 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 18 mai 2026



©Claire Payen

---

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

Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©Le Clair de la Plume

Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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 :

Écrit par le 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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'antan 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 18 mai 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> ;

[www.la-mirande.fr](http://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 18 mai 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 18 mai 2026



©Alain Maigre

## La recette de homard du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 18 mai 2026



**Christophe Chiavola** est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de homard avec poivrons, framboises agrumes, soubressade.

Cuisson des homards :

- 4 homards de 500 g avec les Pinces
- Gros sel
- Eau pour le bouillon avec toutes les épluchures des légumes de la recette.

Plonger les homards 2 min dans une eau frémissante. Saler et les refroidir directement dans une glaçante (eau et glaçons). Cuire les pinces 9 min avec le même procédé de refroidissement. Une fois bien refroidis, les décortiquer soigneusement ainsi que les pinces. Les mettre sur un papier absorbant et les laisser au frigo.

Purée de poivron rouge :

- 4 poivrons rouges
- Sel fin
- Pointe de couteau de xanthane
- Une cuillère à soupe de pâte à saté

Ecrit par le 18 mai 2026

- Une cuillère à soupe de yuzu
- Piment d'Espelette

Griller 4 poivrons au four à 280° pendant 15 min les sortir et les laisser refroidir dans un sac hermétique, secouer et retirer la peau. Mixer avec le xanthane, la pâte de saté, le jus de yuzu, le sel, et le piment d'Espelette. Passer le tout au tamis puis mettre dans une pipette ou une poche à douille. Réserver au froid.

#### Pâte à tempura :

- 50 g Maïzena
- 125 g d'eau
- 1 œuf
- 75gr de crème fraîche
- 100gr de farine
- Une cuillère à soupe d'encre de seiche
- 3 citrons verts
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- 15 g de Levure

Mélanger la farine avec la maïzena. Dans un autre récipient, mélanger l'eau et l'œuf et bien battre au fouet. Ajouter ce mélange à la farine avec la crème fraîche, l'encre de seiche et les zestes de citron. Laisser reposer 1h.

#### Glaçage poivron rouge :

- 15 g de gélatine feuille
- 3 poivrons pour 300 g de jus
- Sel fin
- Piment d'Espelette

Extraire le jus des poivrons rouges à l'aide d'une centrifugeuse, assaisonner avec du sel, piment d'espelette, et vinaigre balsamique blanc. Faire chauffer et y ajouter la gélatine pré-trempée préalablement dans de l'eau froide pendant 5 min, mettre au réfrigérateur dans un bac pas trop haut pour que le refroidissement se fasse plus rapidement.

#### Gel framboise :

- 100 g de purée de framboise
- 0,7 g d'agar-agar
- Piment d'Espelette
- Sel fin
- Une cuillère à soupe de vinaigre balsamique infusé au poivre de Timut
- 1 citron vert

Mettre la purée de framboises dans une casserole et y ajouter 1/2 citron vert en zeste et l'agar agar. Bien

Écrit par le 18 mai 2026

remuer puis maintenir l'ébullition une minute. Faire refroidir dans un bac pas trop haut, et ensuite le passer au tamis très finement ou dans un petit mixeur. À réserver au froid.

#### Jus de tête de homard à la soubressade :

- 4 têtes de homard
- Huile d'olive
- 100 g de soubressade piquante
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- 200 g de vin blanc

Écraser les têtes de homard dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et les faire caraméliser avec la soubressade piquante. Couper en 8 grossièrement l'oignon, la carotte, branche de céleri, un bouquet garni, une gousse d'ail, et continuer la coloration. Déglacer au vin blanc, réduire à sec, ajouter 3 cuillères à soupe de farine, 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, bien mélanger et mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire un feu doux pendant 30 min. Mixer avec un petit mixeur, tout broyer et filtrer au chinois étamine dans une casserole. Laisser réduire à feu doux jusqu'à l'assaisonnement soit parfait et texture nappante, monter au beurre, vérifier l'assaisonnement et mettre de côté.

#### Gel de citron vert à la verveine :

- 200 g d'eau infusée de verveine fraîche du jardin
- 300 g de jus de citron vert
- 50 g de miel liquide
- 10 g de vinaigre blanc balsamique au poivre de timut

Mélanger l'eau infusée à la verveine avec le jus de citron vert, le miel liquide et le vinaigre blanc balsamique. Y ajouter 9 g de agar agar, faire bouillir 1 minute, déposer le contenu dans une boîte en plastique, le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h. Une fois le contenu solide, passer au mixeur et ensuite à l'étamine. Mettre le contenu dans une poche à douille ou dans une pipette.

#### Préparation des queues de homard :

Couper les queues en  $\frac{3}{4}$  -  $\frac{1}{4}$  comme sur la photo ci-dessous. Sur la partie haute du homard, glacer 3 fois avec le glaçage poivron rouge qui a été préalablement légèrement re-tempéré (il faut toujours que le homard avant de le glacer soit bien froid pour que cela colle rapidement). Une fois le glaçage effectué, y déposer à l'aide de la pipette la purée de framboises, y mettre dessus fleur de basilique, feuille de capucine, t feuilles de nepita. Prendre la 2e partie du homard, la recouvrir de feuilles de pak choï ou épinards. Bien l'assaisonner avec citron vert piment d'Espelette et fleur de sel. Tremper la moitié dans la tempura d'encre de seiche et faire frire 30 secondes à 180°C. La sortir et la déposer sur un papier

Ecrit par le 18 mai 2026

absorbant.

Pour le dressage :

Poser délicatement la plus petite partie du homard en haut de l'assiette avec à côté une noisette de gel de framboise. Et en dessous déposer la 2e partie avec la tempura, avec comme sur la photo faire un petit dôme de purée de poivrons au saté, et le gel d'agrumes sur la partie frite. Remettre en température la bisque de tête de homard et venir la verser sur la pointe verte restante de la queue.



DR

Ecrit par le 18 mai 2026

# La recette de riz au lait du chef pâtissier Brandon Dehan



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.

Ecrit par le 18 mai 2026

#### 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 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'œufs
- 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 :

Ecrit par le 18 mai 2026

- 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
- 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 à 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.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR