Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

La recette de crêpe soufflée du chef pâtissier Brandon Dehan

Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de crêpe soufflée au Grand Marnier Cuvée du centenaire.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pâte à crêpes :
– 125 g de farine
– 25 g de sucre
– 25 cl de lait entier
– 50 g d'œufs
– 40 g de jaunes d'œufs
– 50 g de beurre fondu
– Sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et bien mélanger. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes, incorporer le reste du lait puis le beurre fondu. Laisser reposer 2h au frais.

Crème anglaise :
– 25 cl de lait entier
– 25 cl de crème liquide
– 70 g de sucre
– 120 g de jaunes d'œufs
– 2 gousses de vanille

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Porter le lait, la crème et la vanille à ébullition. En verser la moitié sur le mélange œufs-sucre et mélanger. Reverser dans la casserole contenant le restant de lait et cuire le tout à la nappe. Réserver.

Préparation pour le soufflé :
– 12,5 cl de lait entier
– 10 g de fécule Maïzena
– 10 g de farine
– 1 zeste d'orange
– 2 cl de Grand Marnier
– 150 g de blancs d'œufs
– 40 g de jaunes d'œufs

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le lait, la fécule, la farine et le zeste d'orange. Porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et le Grand Marnier, redonner une ébullition puis incorporer les blancs montés en mélangeant délicatement.

Montage :
Cuire une crêpe dans une poêle antiadhésive.
Disposer en son centre de l'appareil à soufflé et replier la crêpe sur elle-même.
Enfourner au four et cuire jusqu'à coloration. A la sortie du four, arroser de crème anglaise.

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 14 décembre 2025

DR

La recette de riz au lait du chef pâtissier Brandon Dehan

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 14 décembre 2025

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.

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

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 14 décembre 2025

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'oeufs
– 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 :
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

– 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 a 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

DR

La recette du dessert à la myrtille du chef pâtissier Brandon Dehan

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 14 décembre 2025

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 son dessert à la myrtille, avec poêlée au basilic, émulsion au yaourt, et fraîcheur citron.

Meringue :
– 100g blanc d'œufs
– 100g sucre semoule
– 100g sucre glace

Monter les blancs avec le sucre semoule. Une fois les blancs bien montés, incorporer le sucre glace.
Tailler des bandes de papiers rhodoïd d'une largeur de 3cm et d'une longueur de 33cm.
Mettre les bandes de papier dans un cercle et pocher la meringue en faisant tout d'abord une première rangée, puis une autre sur le dessus en quinconce de la première.
Faire sécher les meringues à 45°C pendant 6h.
Démouler et limer le dessus pour la rendre lisse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

Siphon basilic :
– 750g fromage blanc
– 375g crème épaisse
– 15g basilic
– 75g lait
– 50g sucre semoule

Faire chauffer le lait et le sucre. Une fois chaud faire infuser le basilic pendant 15 minutes.
Mixer puis chinoiser le mélange lait basilic.
Mélanger le fromage blanc, la crème épaisse et le lait ensemble.
Mettre dans un siphon, gazer avec 1 cartouche.

Meringue grillée :
– 100g blanc d'œufs
– 150g sucre semoule

Monter les blancs, serrer avec le sucre semoule en 3 fois, avec une douille de 10, pocher sur un tapis siliconé graissé, puis donner une coloration au chalumeau, réserver au congélateur.

Poêlée myrtille :
– 100g myrtilles fraîche
– Opaline basilic
– Jus myrtille

Faire fondre de l'opaline dans une poele, ajouler les myrtilles, déglacer avec le jus, laisser cuire 1 minutes, et stopper la cuisson sur une plaque bien froide.

Madeleines crispies :
– 365g œufs
– 75g de miel de lavande
– 325g sucre semoule
– 150g lait
– 500g farine
– 25g levure chimique
– 1 citron vert zesté
– 1 citron jaune zesté
– 500g beurre noisette froid

Réaliser un appareil à madeleine en travaillant à la feuille du batteur les œufs, le miel et le lait.
Ajouter petit à petit un mélange sucre, levure, farine et les zestes.
Incorporer le lait puis le beurre noisette froid.
Laisser reposer l'appareil au frais pendant 1 heure
Chemiser les moules à madeleine avec du beurre et de la farine.
Mouler l'appareil dans les moules et les congeler.

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 14 décembre 2025

Dans un four ventilé, cuire 3 minutes à 200°C puis éteindre le four et les laisser 3 minutes de plus.
A la sortie du four démouler les madeleines.
Une fois froides les tailler en deux et les laisser sécher 8 heures à 50°C.

Jus myrtille et basilic :
– 3000g jus myrtille réduit à 2000g
– 80g basilic

Réduire le jus de myrtille comme indiqué puis ajouter le basilic, laisser infuser 10 minutes, filtrer et réserver.

Zeste citron confit (blanchi 3 fois) :
– Tant pour tant jus de citron jaune et sucre

2min d'ébullition et laisser refroidir sous film alimentaire.

Opaline basilic :
– 335g fondant
– 225g glucose
– 50g basilic

Dans une casserole monter le fondant et le glucose à 160°C.
Ajouter les feuilles de basilic à 160°C puis réchauffer la masse à 150°C.
Débarrasser sur un silpat.
Une fois froide mixer au thermomix pour en faire une poudre fine. Conserver la dans une boite hermétique.

Sorbet citron :
– 2700g lait entier
– 150g trimoline
– 650g sucre semoule
– 300g glucose atomisé
– 50g super neutrose
– 1000g jus citron vert
– 1000g jus citron jaune
– 10 zestes citron vert
– 10 zestes citron jaune

Faire chauffer le lait et la trimoline a 50°c, ajouter les extraits secs, faire bouillir, refroidir, incorporer les jus et les zestes de citron, mixer, laisser maturer une nuit puis turbiner
Avec une passette et un chablon former la forme et l'épaisseur voulue sur un silpat.

Jus myrtille et compotée :
– 1000g myrtille surgelée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

– 90g sucre semoule

Faire bouillir l'ensemble, filtrer réserver le jus et mixer les myrtilles restantes, tamiser et réserver.
Faire chauffer à 170 °C pendant 3 minutes.

Sorbet Basilic :
– 1755g eau
– 400g sucre
– 120g glucose atomisé
– 15g stab 2000
– 105g jus citron vert
– 75g basilic frais

Chauffer l'eau et la moitié du sucre a 55°C, ajouter les extraits secs, bouillir, refroidir, maturé 12H puis mixer avec le jus de citron et les feuilles de basilic bien verte, turbiner.

Dressage :
Disposer un cercle de meringue sur l'assiette, tapisser le fond de purée de myrtille, ajouter trois myrtilles fraîches, deux morceaux de madeleines crispies, déposer une boule de sorbet basilic, le siphon yaourt autour, puis déposer dessus la poêlée de myrtille, ajouter quelques citrons confits, des feuilles de basilic nain et quelques opalines basilic, à coté servir une cuillère de sorbet citron, avec une meringue italienne et un citron confit, à déguster avant le dessert.
Verser un peu de jus myrtille et basilic dessus.

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 14 décembre 2025

©Virginie Ovessian

La recette de cœur de laitue cuite en pression du chef Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de cœur de laitue cuite en pression avec tomates confites au soleil et crémeux de roquette.

Les tomates confites :
Monder, couper en deux et épépiner les tomates.
Assaisonner (sel, poivre, sucre, huile d'olive) puis disposer les tomates sur la grille du séchoir, ajouter une lamelle d'ail. Le séchoir doit être installé dans un endroit bien dégagé à 40°C minimum sous verre, si possible avec une légère brise (le temps pour confire les tomates est aléatoire et dépend principalement de la météo). Compter tout de même 10 heures.
Une fois confites, les tomates doivent être conservées dans l'huile d'olive.

Le citron confit :
– 1,5 litre d'eau
– 250 gr de sel
– 400 gr de sucre

Laver et zester les citrons, les blanchir à 3 reprises (départ à froid).
Dans une casserole, réaliser le sirop : porter à ébullition l'eau, le sel et le sucre. Disposer les citrons dans des bocaux et verser le sirop froid. Conserver les bocaux pendant 3 mois avant d'être consommés.

La laitue :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

– 10 pétales de tomates confites
– ¼ de citron confit
– 1 pièce de fenouil
– 10 feuilles de basilic
– 2 cl d'huile d'olive Castelas
– Sel
– Poivre

Laver la laitue entière, bien l'égoutter, retirer les grosses feuilles (conserver les grosses feuilles pour le crémeux de roquette).
Ecarter les feuilles délicatement puis entre chacune d'elles disposer les tomates, le fenouil taillé très fin, le citron en julienne épaisse et les feuilles de basilic. Ajouter l'huile, sel, poivre et refermer la laitue. Filmer fermement la laitue puis la mettre sous vide dans un sac rétractable. Plonger le sac 3 secondes dans une eau à ébullition, refroidir et conserver au frais pendant 24 heures.

Le crémeux de roquette :
– 200 gr de roquette
– 100 gr de feuille de laitue
– 50 gr de tétragone
– 50 gr de poivron vert confit
– 50 gr pomme Granny
– 15 cl d'huile d'olive
– 3 gr de sel
– 3 cl de jus de citron

Mettre l'ensemble des éléments au Thermomix.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et homogène.

Dressage :
Au centre de l'assiette, disposer le crémeux de roquette.
Assaisonner la laitue, sel , poivre , huile d'olive et la mettre au centre du crémeux. Pour finir disposer des petits croutons et tête de basilic nain.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

©Virginie Ovessian

La recette ‘bœuf, traceur d’un sandwich’ du chef Glenn Viel

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 14 décembre 2025

Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de « Bœuf, traceur d'un sandwich. »

.Pastrami :
– 4 L d'eau
– 250 g de gros sel
– 150 g de cassonade
– 10 g de coriandre en grain écrasée
– 1 tête d'ail
– 800 gr de basse côte de bœuf
– Poudre d'herbes et de champignons
– Piment d'Espelette

Parer 1kg de basse côte de boeuf, saumurer 24h, assaisonner poudre d'herbes, poudre de champignon et piment d'Espelette.
Fumer la viande puis sécher 48 h dans le réfrigérateur.
Cuire sous-vide ou au four, température 64°C -> 58°C au cœur de la viande.

Boeuf :
– 800 g de filet de bœuf
– 8 tranches de Ceccina de boeuf

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 14 décembre 2025

Parer et rouler 800gr de filet de bœuf dans du film, portionner et snacker 35/40 secondes, assaisonner beurre noisette, fleur de
sel et poivre.

Laitue :
– 2 laitues

Effeuiller et laver les feuilles de laitue.

Montage :
– 1 feuille de laitue crue
– 80 gr de Filet de bœuf
– 1 feuille de laitue brûlée au chalumeau, huile d'olive, sel, poivre
– 1 tranche de Ceccina
– 80gr Pastrami
– 1 feuille de laitue crue
– Huile d'olive

Mettre sous-vide entre deux papiers sulfurisés.

Sauce de boeuf au pain :
– 200 gr de Pain brûlée
– 500 ml de Lait
– 500 ml de Jus de bœuf

Infuser du pain brûlé dans du lait, ajouter du jus de bœuf puis assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et vinaigre balsamique.

Condiment tomate :
– 2 pièces de fenouil
– 2 kg de tomates cerises

Dessécher au four à 250°C sans coloration en remuant fréquemment.
Passer au moulin à purée, passer au tamis très fin -> dessécher jusqu'à avoir une consistance de concentré de tomate.
Assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et piment d'Espelette.

Caramel de tomate :
– 5 Cœurs de tomates épépinées
– Sucre (20% du poids des cœurs de tomates)

Récupérer les cœurs des tomates préalablement épépinées, mixer et chinoiser. Sucrer puis réduire jusqu'à caramel.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

Pickles de graines de moutarde :
– 50gr de sucre
– 100ml de vinaigre blanc
– 200ml d’eau
– 100 gr de graine de moutarde

Raviole de tomate :
– 8 tomates
Monder les tomates, couper en deux, épépiner.
Assaisonner généreusement en huile d’olive, sel, poivre et poudre d’herbes.
Cuire à 48°C en programme séchage dans le four.

Montage :
Prendre les deux pétales de tomates, les écraser légèrement avec une spatule, les superposer à cheval l’une sur l’autre, mettre un point de condiment tomate, refermer et emporte-piécer.
Glacer avec le caramel de tomate, disposer 7 graines de pickles de graines de moutarde, huile d’olive, fleur de sel et poivre.

©Pauline Daniel

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 14 décembre 2025

La recette ‘Anépomme’ du chef pâtissier Brandon Dehan

Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l’Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert intitulé « L’anépomme, défaut de la mer. »

Cuisson Anépomme :
– Pomme story

Ciseler les demi pommes sans aller jusqu’au bout puis cuire dans du jus du pomme jusqu’à ce que les pommes deviennent translucides. Laisser refroidir et réserver.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

Gel granny smith :
– 1000g jus granny smith
– 60g jus citron vert
– 15g agar agar

Faire bouillir l'ensemble, refroidir, puis mixer au blinder pour avoir une texture bien lisse.

Réduction de cidre :
– 850g cidre
– 500g vinaigre de cidre
– 25g sucre cassonade

Faire réduire l'ensemble jusqu'à consistance sirupeuse.

Sabayon beurre noisette (2 cartouches) :
– 200g jaune d'œufs
– 250g beurre noisette
– 40g jus de citron
– 120g eau
– 10g miel
– 20g encre de seiche

Dans une casserole, en réchauffant légèrement, monter les jaunes, le jus de citron, l'eau et miel comme un sabayon.
Ajouter le beurre noisette fondu en filet et terminer par l'encre de seiche.
Mettre en syphon, gazer deux fois et reserver.

Appareil tuiles Miel :
– 100g Miel
– 100g Beurre
– 100g Farine
– 100g Blanc d'œufs

Au batteur, à l'aide d'une feuille, mélanger dans l'ordre cité. Une fois l'appareil homogène, étaler sur tapis silicone et cuire 7 min à 160°C.

Crème densifiée :
– 375g Fromage Blanc
– 187,5 g Crème épaisse
– 25g Sucre
– 37,5g Lait

Mélanger l'ensemble et dessécher la crème 15 min sur un linge propre et stérile.
Réserver en poche à douille.

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 14 décembre 2025

Pâte de citron (5minutes/ varoma/maximum) :
– 200gr Zestes de citron jaune confits
– 200gr Jus Cuisson

Faire bouillir l’ensemble puis mixer jusqu’à l’obtention d’une pate bien lisse et brillante.

Dressage :
Au centre de l’assiette, pocher un point de crème densifiée et disposer l’anépomme dessus.
Condimenter de quelques points de gel, de confit de citron et quelques tuiles au miel.
Pour terminer, servir avec le sabayon.

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 14 décembre 2025

©Pauline Daniel

La recette ‘entre la pizza et la pissaladière’ du chef Glenn Viel

Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l’Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette « entre la pizza et la pissaladière… »

Pâte à pizza :
– 1kg de farine type 45
– 20gr de sel
– 30gr de levure
– 300gr d’eau
– 120gr huile d’olive
– 120gr blanc d’œufs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

– Herbes (basilic, sarriette, romarin, thym)

Pétrissage : dans la cuve mettre l'ensemble des ingrédients sauf les herbes, fraisage à vitesse 1 pendant 2-3 minutes puis à vitesse 2 pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
Façonnage : au laminoir abaisser la pâte 1 mm puis détailler en rond avec un emporte pièce de taille 120 mm
Cuisson : disposer les herbes lavées au préalable sur la pâte puis cuire dans une machine à panini chauffer à 160°C pendant une vingtaine de secondes.

Pain de mie imbibé au jus d'oignon :
– Jus d'oignon
– 10 pieces oignon doux
– 3.5litres d'eau
– 4 tranches de pain de mie à 4 mm d'épaisseur

Faire suer les oignons avec une légère coloration, mouiller avec l'eau, cuire à feu doux 2h puis passer au chinois fin. Faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus.
Couper le pain de mis avec un emporte-pièces de 80 mm.

Compotée d'oignon :
– 6 gros oignons blancs
– 15 g de beurre
– 3 cl de vinaigre balsamique vieux
– 30 cl d'eau
– Sel
– Poivre

Couper les oignons en deux, puis les émincer finement.
Mettre le beurre à fondre à feu doux dans une grande casserole. Y mettre les oignons et les faire suer. Saler et poivrer, mélanger et cuire jusqu'à une légère coloration.
Ajouter ensuite l'eau. Laisser cuire encore en mélangeant de temps en temps jusqu'à avoir une compote bien fondante.
Finir avec le vinaigre et un peu de jus d'oignon.

Dressage :
– Fleur de capucine 4 pièces
– Fleur de tomate 8 pièces
– Fleur de bourrache 8 pièces
– Noyaux d'olives déshydratés 20 pièces
– Huile d'olive fruité noir PM
– Vieux vinaigre balsamique PM
– Fleur de sel et poivre PM

Dans une assiette mettre la compotée d'oignon à l'aide d'un cercle de 90 mm puis ajouter le pain de mie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

imbibé par dessus puis la pâte à pizza au préalable assaisonnée avec l'huile d'olive, les noyaux d'olives, le vieux vinaigre, la fleur de sel, le poivre et les fleurs.

DR

La recette de dessert de framboises du chef pâtissier Brandon Dehan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert de framboises fraîches et déshydratées avec gel à l'aneth et noix de coco givrée.

Jus framboise : (90°C/30min)
– 1000g Framboises surgelées
– 80g Sucre

Mettre les framboises et le sucre sous vide puis cuire au four vapeur 30 minutes à 90°C, refroidir, filtrer et réserver.

Réduction framboise :
– 400g Jus framboise réduit à 180g

Mettre le jus dans une casserole, et réduire jusqu'à 180g, refroidir et réserver.

Gel framboise / aneth :
– 1000g Jus framboise
– 15g Agar-Agar
– 50g Aneth (à froid)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

Faire bouillir le jus de framboise avec l'agar-agar, refroidir puis mixer avec l'aneth, réserver.

Sauce framboise :
– 30g Jus framboise
– 50g Réduction
– 10g Moutarde de Brive violette

Mélanger tous les ingrédients, et réserver en pipette.

Framboises déshydratées :
– Framboises fraîches

Mettre dans un déshydrateur durant 2 jours à 50°C, sans les toucher pour ne pas les déformer.

Glace coco :
– 567g lait de coco
– 172g purée de coco
– 62,5g poudre de lait entier
– 30g sucre
– 20g trimoline
– 6g stab 2000
– 1g sel fin
– 100g dextrose

Chauffer le lait de coco et la purée à 55°c, ajouter le reste des ingrédients, faire bouillir, refroidir, maturer 12h et turbiner, réserver.

Gavotte : (180°C)
– 810g eau
– 6g sel fin
– 74g beurre
– 180g blanc d'œufs
– 150g sucre glace
– 74g farine T45

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre, verser sur les blancs mélanger la préparation au sucre et à la farine, faire bouillir à nouveaux deux minutes, refroidir.
Étaler finement au peigne, puis cuire 5 minutes à 180°C, sortie du four la disposer sur un moule à tartelette de 10cm de diamètre, repasser 1 minute au four puis presser la gavotte avec un deuxième moule, laisser refroidir, réserver.

Coco cristallisée : (120°C/15min)
– 100g Coco râpée
– 15g Sirop à 30°

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 14 décembre 2025

Mélanger l'ensemble puis étaler sur un tapis en silicone, et cuire 15min à 120°C, laisser refroidir et réserver.

Dressage :
Disposer une gavotte au centre de l'assiette, ajouter 6 framboises fraîches farcies avec le gel à l'aneth et 6 framboises déshydratées, quelques gouttes de sauce framboise, des points de gel, et de petites sommités d'aneth dessus, à coté, servir la glace coco dans une demi coco givrée surmontée de coco crispie, servir la réduction en saucière.

©Virginie Ovessian

La recette de ris de veau Glenn Viel

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 14 décembre 2025

Glenn Viel est le chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de ris de veau « boulé » avec sarrasin, carottes 18, purée à froid et jus amer.

Ris de veau :
– Ris de veau 800gr
– Sarrasin torréfié 50gr
– Jus de veau réduit à glacer 50gr

Eplucher les ris de veaux préalablement dégorgés dans l'eau glacée une nuit. Portionner à 180gr dans un tork, les compresser en boule à l'aide d'une ficelle. Les cuires 2h à 63°c dans un bouillon de légumes puis les laisser tirer 1h or du feu. Dans un sautoir, cuire les ris de veaux à l'unilatérale dans un beurre moussant, laqué de jus de veau réduit à l'envoi et enrobé de sarrasin.

Réaliser la carotte 18 déshydraté, réhydraté :
– Carotte fane 20 pièces (8 pour carotte déshydraté / 12 pour jus)

Éplucher les carottes fanes (les carottes doivent peser 30 gr). Réaliser un bouillon avec les pluches de carottes puis les cuire 9 minutes, dans ce même bouillon. Assaisonner les carottes huile d'olive et sel puis les enfourner une fois plaqué à 80°c pendant 12 heures. L'idée est de passer d'une carotte de 30 gr à une carotte de 5 gr.
À l'aide d'une centrifugeuse, réaliser un jus de carotte, puis de réduire de moitié. Dans un sautoir,

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 14 décembre 2025

disposer les carottes puis les carottes et laisser cuire à frémissement le temps nécessaire.
À l'envoi, snacker les carottes en pinçant les sucs.

Réaliser la carotène :
– Jus de carotte 2 litres

Réaliser 2 litres de jus de carotte, porté à ébullition puis passer au tork a 2 reprises. Une fois passé et pressé, rectifier l'assaisonnement avec de l'huile d'olive fruité noire, jus de citron, sel, poivre.

Réaliser la sauce :
– Jus de carotte 1 litre
– Pamplemousse 1 pièce

Faire réduire de ¾ un 1 litre de jus de carotte. En parallèle, mettre un pamplemousse piqué entier au four à 250°c pendant environ 1h30. Récupérer la pulpe, mixer et tamiser si nécessaire. Incorporer avec parcimonie la pulpe de pamplemousse au jus de carotte réduit, monté avec une noix, de beurre frais, huile d'olive, jus de citron, sel et poivre.

Purée à froid :
– Carotte fane les plus grosses 4 pièces
– Botte de coriandre ¼
– Mangue verte ¼

Sur un marbre peau de requin, placer au congélateur quelques heures avant (conçue à cet effet). Frotter au préalable la coriandre, la mangue verte puis les carottes jusqu'à l'obtention d'une purée.

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 14 décembre 2025

©Virginie Ovessian

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 !