

Ecrit par le 25 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 25 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 25 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.

Écrit par le 25 mai 2026



DR

12 jeunes en compétition pour le métier de pâtissier-confiseur à Avignon

Ecrit par le 25 mai 2026



Dans le cadre des finales nationales de la 46^{ème} édition de la compétition 'WorldSkills', 12 jeunes prouveront leur expertise en pâtisserie-confiserie au cours d'épreuves qui se tiendront au CFA de l'Université des métiers et de l'artisanat à Avignon, du 9 au 10 mai 2021.

Cette première phase de la compétition est destinée à se mettre dans les mêmes conditions de compétition que les finales nationales qui se dérouleront à Lyon en janvier 2022, pour désigner ceux qui intégreront l'équipe de France des métiers.

2 jours d'épreuves

Les émissions fleurissent sur nos écrans : Top Chef, Meilleur Pâtissier, et témoignent d'un véritable

Ecrit par le 25 mai 2026

engouement pour cet art culinaire. Les pâtissiers-confiseurs sont des artisans qualifiés, maîtres dans l'art de conjuguer technicité et créativité dans la réalisation de leurs mets sucrés. Lors de la compétition, le candidat devra réaliser plusieurs créations (en pâte d'amande, pâte à sucre, chocolat, etc.) à partir du cahier des charges en limitant le coût « matières ».

A l'issue de ces épreuves, chaque équipe obtiendra une note qui aura une importance déterminante dans sa notation finale lors de la phase 2 des finales nationales qui se déroulera à Lyon Eurexpo en janvier 2022. Les compétiteurs sélectionnés à l'issue des finales nationales intégreront l'équipe de France : l'une représentera la France à la compétition mondiale WorldSkills à Shanghai en 2022 et l'autre participera à la compétition européenne EuroSkills à Saint-Petersbourg en 2023.

Au cœur des territoires

Nouveauté de cette 46^{ème} édition, les finales nationales sont organisées en deux phases. Organisée sur l'ensemble du territoire métropolitain de mars à octobre 2021, cette première étape concerne 56 métiers dont les épreuves se dérouleront sur 50 sites dans 13 régions. Une opportunité unique d'ancrer davantage la compétition WorldSkills France dans les territoires.

« Nous sommes ravis de permettre aux apprenants de notre Campus de suivre de près cette aventure, où se côtoient des candidats passionnés, motivés et prêts à se dépasser », Vanessa Raguet, directrice [CFA Régional, campus d'Avignon](#), Université Régionale des Métiers de l'Artisanat de région PACA.

Vous avez dit 'WorldSkills' ?

La '[WorldSkills Compétition](#)' rassemble tous les deux ans, sous l'égide de [WorldSkills International](#), près de 1600 compétiteurs de moins de 23 ans, venus des cinq continents, pour s'affronter dans une cinquantaine de métiers allant du Bâtiment aux Nouvelles Technologies, en passant par l'Industrie, l'Automobile, l'Alimentation, les Services, la Communication et le Numérique ou encore les métiers du Végétal. 'WorldSkills' regroupe ainsi 7 branches d'activité pour un total de 61 métiers. Observatoire et vitrine des métiers, la compétition organisée dans les territoires entend 'mettre en lumière la diversité des formations pour des métiers qui peinent quelques fois à recruter », selon [Armel Le Compagnon](#), Président de 'WorldSkills' France.

Objectif Lyon 2024

La France accueillera la compétition mondiale WorldSkills à Lyon en 2024 pour la deuxième fois en trente ans. 1 600 jeunes compétiteurs âgés de moins de 23 ans viendront de 65 pays pour mesurer leur talent dans une soixantaine de métiers. L'ancrage territorial de la phase 1 des Finales Nationales et l'organisation de la phase 2 sur site unique à Lyon début 2022 représentent des étapes clés pour fédérer les élans d'optimisme suscités par ce rendez-vous sportif.