

Ecrit par le 8 janvier 2026

La recette de beurre truffé de Plantin



Située à Puyméras, la [Maison Plantin](#), leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de beurre truffé pour vos repas des fêtes de fin d'année.

Ingrédients :

- 240g de beurre pommade (ou beurre ramolli)
- 24g de truffes noires fraîches (en copeaux, en morceaux, ou entières selon les envies) ou une verrine de brisures de truffes noires appertisées

Écrasez dans un premier temps la truffe noire avec une fourchette, de manière à avoir des morceaux plus ou moins gros selon vos envies.

Mélangez la truffe au beurre.

Placez votre beurre dans un bol ou mettez-le sous forme de ballotine à votre convenance.

Laissez reposer le beurre truffé au moins 24h au réfrigérateur, afin que la truffe puisse infuser et se diffuser dans le beurre.

Astuce service : la truffe adore les matières grasses (œufs, beurre, crème, fromages). Servez ce beurre sur des pommes de terre rattes, une volaille rôtie, des pâtes fraîches ou simplement sur une tartine

Ecrit par le 8 janvier 2026

beurrée bien chaude. Compter en repère 8-12g de truffe noire fraîche par convive pour un plat principal ; 5-8g pour une entrée.

Ecrit par le 8 janvier 2026



©Plantin

La recette du dessert à l'ananas et coco de la cheffe pâtissière Alais Vaubourg



Alais 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 à l'ananas et à la jeune noix de coco fraîche.

La pâte à savarin :

- 250g farine
- 25g miel
- 1 gousse de vanille Tahaa (de la vanille de Tahiti conviendra tout à fait)
- 4g fleur de sel
- 25g levure fraîche
- 100g beurre tempéré
- 1/4 zeste citron jaune
- 250g œufs

Ecrit par le 8 janvier 2026

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve.

Ajouter le beurre tempéré et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Remplir les moules demi sphères au 3/4 (diamètre 3,5cm).

Mettre en étuve 30min et cuire à 180° 35min (pour la première pousse, il est tout à fait possible de placer les savarins en four éteint avec une casserole d'eau chaude pour remplacer l'étuve).

Après cuisson, laisser sécher les savarins encore quelques minutes au four.

Quand les savarins sont froids, il faudra les tremper dans le sirop punch frémissant et laisser gonfler 2h minimum au frais.

Le sirop punch agrumes :

- 750g eau
- 350g sucre
- 1 citron jaune zestes,
- 1,5 citron vert zeste
- 1,5 citron vert jus
- 1 gousses de vanille Tahaa + 1 gousse de vanille épuisée Tahaa
- 85g liqueur de thé
- 75g chaire ananas fraîche mixée
- 10g gingembre microplané
- 12g menthe

Il faut porter le sirop à ébullition (eau + sucre) avec la vanille égrainée et épuisée + la menthe, stopper le feu et ajouter le reste des ingrédients frais et laisser infuser 20 min.

Le sorbet Ananas :

- 1100g chaire ou purée d'ananas
- 300g eau
- 300g cassonade
- 11g superneutrose + 44g sucre blanc
- 12g menthe fraîche
- 14g gingembre microplané
- 2 citrons verts zestes
- 2 gousses de vanille

Réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter la chaire d'ananas + vanille égrainée + eau + cassonade + menthe.

Ajouter zestes et gingembre frais.

Thermomiser le tout et verser en bac gastro, refroidir.

À 45°C, ajouter le superneutrose.

Stocker au congélateur.

La crème montée de jeune coco fraîche :

Ecrit par le 8 janvier 2026

- 200g crème 35 %
- 1 gousse de vanille (Tahaa)
- 21g sucre fleur de coco
- 400g crème froide
- 6g gélatine
- 150g eau de jeune coco fraîche

Chauffer la crème, la vanille égrainée et le sucre, laissez infuser 10 min.

Ajouter la gélatine essorée et mixer la préparation.

Ajouter l'eau de jeune coco fraîche.

Laisser refroidir 1h.

Ajouter la crème froide, mélanger.

Stocker au froid 5h minimum avant foisonnement. Après refroidissement, monter la crème au robot jusqu'à une texture de crème chantilly.

La chips d'ananas :

- 2000g eau
- 1000g sucre
- 4 gousses de vanille épuisées

Faire de très fines lamelles d'ananas, avec un emporte-pièce rond, il faudra enlever le milieu de la tranche d'ananas et tremper les lamelles d'ananas dans le sirop chaud.

Mettre sur grilles préalablement filmées et graissées et mettre au four une nuit à 72°C.

L'Ananas rôti :

- Brunoise d'ananas (1 pièce)
- 30g sucre de fleur de coco
- 1 gousse de vanille (Tahaa)
- Zeste citron vert
- 1 morceau de gingembre frais 15g
- 10g menthe

Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients ensemble 10min sur feux moyen environ.

Les jeunes coco fraîche (elles se trouve facilement au rayon frais fruits et légumes, ou magasin exotique) :

Ouvrir une jeune coco et récupérer l'eau de coco,

Récupérer la chaire de la jeune coco et réaliser une brunoise, ajouter 2 feuilles de menthe ciselée finement et recouvrir cette brunoise d'eau de coco ajouter une 1/2 gousse de vanille égrainée. Laisser infuser 2h minimum.

En option à mettre sous la chips d'ananas :

- Gelée eau de coco fraîche
- 500g eau de coco



Ecrit par le 8 janvier 2026

- 14g gélatine
- 2 gousses de vanille

Faire une ébullition rapide et sur feux éteint incorporer la gélatine essorée, versé sur plaque (papier guitare).

Puis stocker au frigo, une fois la gélatine prise il faudra emporte-piècer des ronds de gélatine (2cm de diamètre environ).

Dressage :

Une fois les savarins bien imbibés, incorporer l'ananas rôti et la crème de jeune coco à l'intérieur des 1/2 sphères.

Sur le côté du savarin placer de la brunoise de jeune coco fraîche et de l'eau de jeune coco fraîche.

Placer juste sous la glace de l'ananas rôti

Sur le haut du savarin à l'aide d'une poche à douille placer un joli dôme et recouvrir d'un rond de gelée de coco puis mettre la chips sur le dessus.

À glacer et déguster sans attendre !

Ecrit par le 8 janvier 2026



DR

La recette de butternut à la raclette du chef Joannes Richard

Ecrit par le 8 janvier 2026



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, 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 butternut à la raclette. « Voilà une recette qui sent bon les soirées d'automne ou d'hiver ! En accompagnement d'une belle pièce de viande, ce butternut apportera une touche gourmande à votre repas », affirme-t-il.

Pour 4 personnes

Préparation - 5 minutes

Cuisson - 35 minutes

Repos - 10 minutes

- 1 butternut
- 200 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices
- 2 cuil. à café de miel
- 2 cuil. à soupe d'huile fumée
- 10 tranches de fromage à raclette
- 2 cuil. à soupe de noisettes torréfiées hachées
- Sel et poivre



Ecrit par le 8 janvier 2026

Préparez votre barbecue et faites une belle braise.

Coupez le butternut en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Répartissez le beurre sur les parties coupées, ajoutez les épices à pain d'épices, le miel, l'huile fumée, puis assaisonnez. Emballez chaque demi-courge dans une feuille d'aluminium.

Placez les demi-butternuts directement sur les braises et laissez-les cuire environ 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Contrôlez la cuisson avec un couteau : s'il pénètre facilement, c'est bon !

Sortez les demi-butternuts du feu, ouvrez l'aluminium et déposez les tranches de fromage sur la face intérieure puis remettez-les sur la braise pour 5 minutes environ en laissant l'aluminium ouvert.

Déballez-les et laissez-les reposer 10 minutes avant de les servir, parsemés de noisettes.

Ecrit par le 8 janvier 2026



©Solar - Claire Payen

Ecrit par le 8 janvier 2026

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

Ecrit par le 8 janvier 2026

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.

Ecrit par le 8 janvier 2026



DR

La recette de truffe en trompe-l'œil du chef Christophe Pulizzi

Ecrit par le 8 janvier 2026



[Christophe Pulizzi](#) est le chef du restaurant [L'Olivier](#), situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Le cœur crémeux chocolat Dulcey, noisette et truffe :

- 1 L de lait
- 100 g de sucre
- 8 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- 600 g de chocolat Dulcey (Valrhona)
- 100 g de truffe fraîche
- 200 g de noisettes

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre et cuire comme une crème anglaise, sans dépasser 84°C.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées.

Verser sur le chocolat Dulcey et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.

Incorporer les noisettes concassées et la truffe râpée.

Mouler dans des demi-sphères en silicone.

Ecrit par le 8 janvier 2026

Placer au congélateur jusqu'à prise complète.

Ganache chocolat blanc à la truffe :

- 1 L de crème liquide entière
- 270 g de chocolat blanc
- 5 feuilles de gélatine
- 2 gousses de vanille
- 300 g de truffe fraîche

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées.

Verser le tout sur le chocolat blanc et bien mélanger jusqu'à obtention d'une ganache homogène.

Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Une fois la ganache bien prise, la monter au batteur pour obtenir une texture aérienne.

Incorporer la truffe râpée délicatement.

À l'aide d'une poche à douille, former les truffes en enveloppant chaque cœur congelé de ganache montée.

Flocage des truffes :

- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre de cacao
- Charbon végétal en poudre (alimentaire)
- Truffe râpée (optionnel, pour la finition)

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao.

Ajouter le charbon végétal pour obtenir une couleur noire intense.

Pulvériser (au pistolet à flocage) le mélange sur les truffes bien froides pour un effet velours.

Servir aussitôt ou conserver au frais.

Ecrit par le 8 janvier 2026



DR

Ecrit par le 8 janvier 2026

La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Mathieu Desmarest



Mathieu Desmarest est le chef des restaurants **Pollen** et **Bibendum**, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de Saint-Jacques avec kiwi, cébette et agrumes.

Recette pour 4 personnes :

- 12 noix de Saint-Jacques
- 1 kiwi ferme
- 2 cébettes
- Pulpe de 2 fruits de la passion
- 1 orange
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 2 c. à s. huile d'olive douce
- Fleur de sel ou sauce soja légère
- Poivre blanc ou timut



Ecrit par le 8 janvier 2026

- Herbes ou jeunes pousses
- Zestes d'agrumes
- (Option) Sauce verte : herbes mixées avec huile d'olive et eau

Saint-Jacques : les raffermir au congélateur 15 min puis les trancher finement et disposer en rosace.

Garniture : couper le kiwi en fines tranches, émincer la cébette.

Sauce agrumes-passion : mélanger jus d'agrumes + pulpe de passion + huile d'olive + sel/soja + poivre.

Dressage : verser la sauce sur les Saint-Jacques, ajouter kiwi, cébette, herbes, zestes et quelques gouttes de sauce verte.

Servir très frais, immédiatement.

Ecrit par le 8 janvier 2026



DR

Ecrit par le 8 janvier 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 janvier 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 janvier 2026



DR

La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard

Ecrit par le 8 janvier 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 janvier 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.

©Claire Payen

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

Ecrit par le 8 janvier 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 1ère 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 janvier 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 janvier 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