

Ecrit par le 7 juin 2026

La recette de thon rouge du chef Christophe Chiavola



[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 thon rouge de Méditerranée avec bœuf Angus, carottes, brocoli, wasabi et gomasio.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500gr de cœur de filet thon rouge de Méditerranée
- 200gr de ventrèche fraîche de Méditerranée
- 300gr de chuck flap de bœuf Angus
- 2kg de carotte de sable bio
- Une demi-tête de brocoli de Provence
- 50 gr de gomasio
- 20gr de wasabi
- 100 gr d'huile végétal
- 100 gr d'huile de crustacé

Ecrit par le 7 juin 2026

- 50gr de jaunes d'œuf bio
- 70gr de gingembre
- Piment d'Espelette
- Fleurs de sel
- Une cuillère à soupe de Miel
- 1 Citron vert bio
- 600gr d'huile de pépin de raisin
- 4 filets d'anchois fumé
- 5gr de vinaigre de framboise bio
- 100gr de framboises fraîches bio
- 300gr de coriandre

Pour le thon rouge :

Demander à son poissonnier le cœur de filet pour pouvoir avoir une chair pas nerveuse et optimiser à 100% le morceau de thon rouge.

Découper de fines tranches de 0,5 millimètre environ, les déposer sur une grille les huilées, râper le citron vert, fleur de sel et piment d'Espelette.

Laisser mariner et reposer au réfrigérateur.

Pour la ventrèche de thon rouge :

Retirer la peau puis couper des tranches fines, d'une épaisseur de 0,5 millimètres.

Puis faire comme avec le filet de thon, l'assaisonner et le mettre de côté au réfrigérateur.

Pour le chuck flap d'Angus :

Faire exactement la même chose qu'avec le thon rouge. Penser bien à retirer l'excédent de nerf sur le dessus.

Pour le jus de carotte :

Nettoyer les carottes à l'eau abondamment, puis les passer dans un extracteur à jus avec le gingembre.

Mettre deux cuillères à café de miel ainsi que le piment d'Espelette.

Faire réduire lentement sur un feu jusqu'à obtention d'un sirop, puis monter légèrement au beurre.

Pour la mayonnaise au wasabi :

Mélanger 50 g de jaune d'œuf, 2g de sel fin et 5g de wasabi, puis monter le tout avec 100gr d'huile végétale et 100gr d'huile de crustacés.

Pour l'huile de coriandre :

Nettoyer la botte et la disposer entièrement dans le thermomix avec l'huile d'olive à hauteur puis laisser chauffer l'huile 100°C pendant 5 min.

En parallèle, récupérer des glaçons et poser sur une plaque ou un bol en inox pour y verser l'huile après cuisson pour qu'elle puisse refroidir extrêmement vite. Filtrer l'huile puis la réserver au frigo.

Pour le brocoli :

À l'aide d'un couteau économe, couper des sommités que pour les sculpter et en faire un petit bouton.

Ecrit par le 7 juin 2026

Mettre à bouillir de l'eau fortement salée et puis à ébullition, les jeter dedans pendant 1m50s.
Une fois le tout égoutté, les mettre dans une glaçante pour qu'il puisse garder leurs couleurs vertes.
Les déposer dans un torchon pour retirer un maximum d'eau.

Pour le condiment framboise piment :

Mixer la framboise fraîche avec une cuillère à café de piment d'Espelette, cuillère à café de miel et du jus de citron vert.

La passer au tamis et une fois obtenue une texture pommadée, la réserver au réfrigérateur.

Pour les finitions et le montage à l'assiette :

Sortir le chuck flap de bœuf du frigo une demi-heure avant de servir. En parallèle, mettre une poêle sans matière à chauffer fortement, dès que la poêle fume, il faut ferrer très rapidement le chuck flap, que sur une face, histoire de lui apporter ce goût brûlé.

Déposer le chuck flap en premier dans l'assiette, le recouvrir avec la tranche de thon fraîchement sortie du frigo.

Déposer au centre de l'assiette le jus de carotte réduit et monter au beurre.

Déposer une cuillère à soupe de condiment à la framboise et piments.

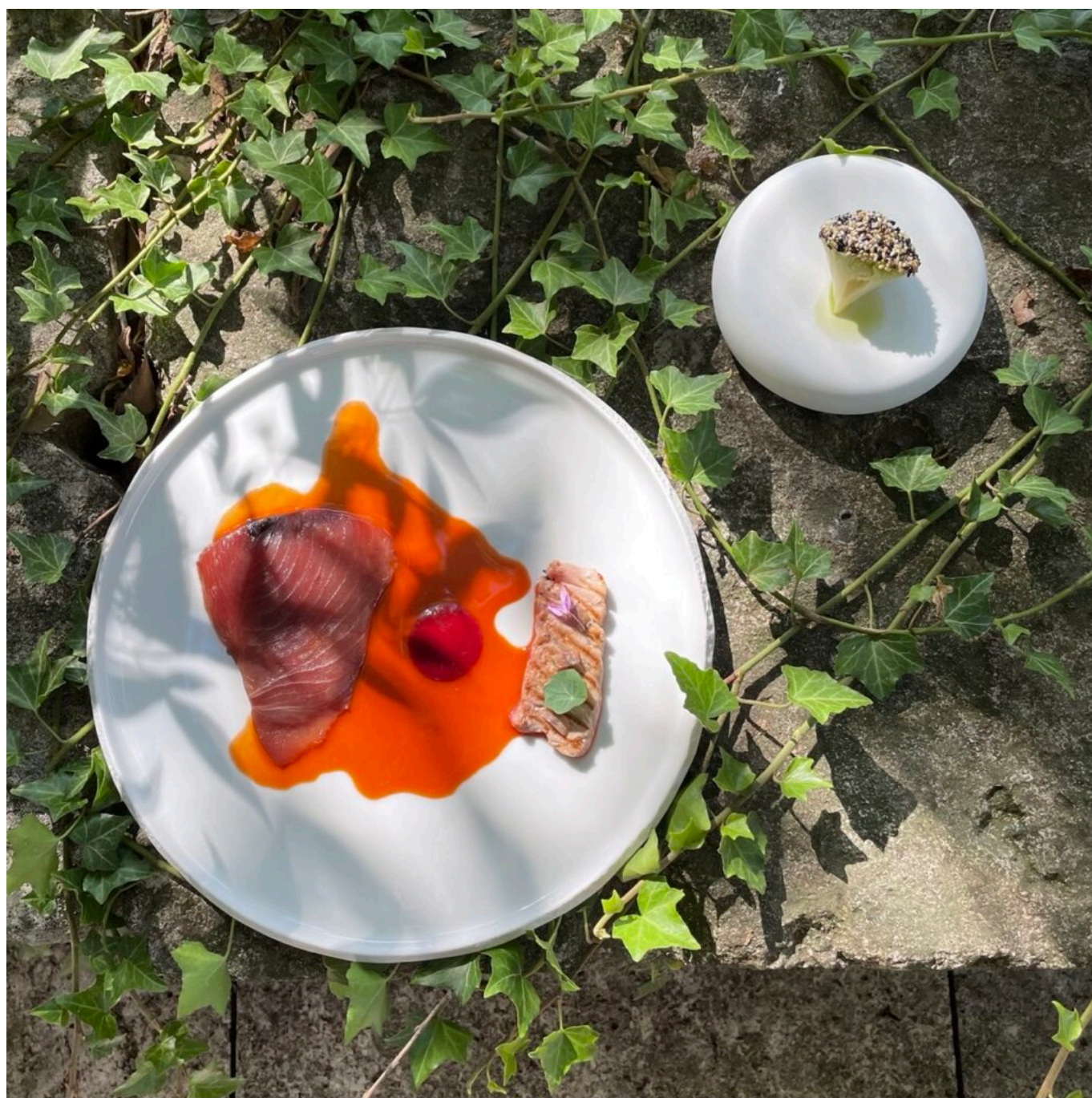
Sortir la ventrèche de thon rouge et faire comme avec le chuck flap, la ferrer rapidement dans une poêle extrêmement chaude qui fume pour lui apporter ce côté brûlé.

Déposer dessus des petits morceaux d'anchois fumés, l'huile d'olive, fleur de sel, et piment d'Espelette.

Sortir les boutons de brocoli et tremper que le haut de la sommité dans la mayonnaise wasabi, puis le tremper aussi dans le gomasio au sésame noir.

Disposer selon sa convenance avec l'huile de coriandre.

Ecrit par le 7 juin 2026



DR

Ecrit par le 7 juin 2026

La recette de dessert de framboises 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 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

Ecrit par le 7 juin 2026

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)

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, mûrir 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 nouveau deux minutes, refroidir.

Écrit par le 7 juin 2026

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°

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 lièvre à la royale du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant [La Cabro d'Or](#) de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Pour 10 personnes :

- 1 lièvre
- 0.2 kg d'oignons en gros dés
- 0.2 kg de carotte en gros dés
- 1 vert de poireau en gros dés
- 1 branche de céleri en dés
- 1 tête d'ail
- poivre en grains

Ecrit par le 7 juin 2026

- baies de genièvre
- feuilles de laurier
- thym frais
- 4 l de vin rouge
- 2 l de fond de veau
- bardes de lard gras

Préparer la marinade avec tous les légumes, les épices, les aromates et le vin rouge.

Désosser entièrement le lièvre (conserver les os et le sang) ok en prenant soin de le laisser en un seul morceau puis le mettre dans la marinade pendant 24 à 48 heures.

Farce :

- 200 gr de gorge
- 150 gr de lard salé
- 150 gr de maigre de veau
- 150 gr de champignons blancs
- 80 gr d'échalotes
- 30 gr de mie de pain au lait
- 7 cl de cognac flambé
- huile de truffe
- 50 gr de truffe hachée
- 2 œufs entiers
- 5 gr de sel
- 2 gr de poivre blanc moulu
- 2 gr de quatre épices
- 1 boudin de foie gras de 400 gr

Passer au hachoir et mélanger tous les ingrédients sauf le boudin de foie gras qui prendra place au milieu du lièvre et de la farce.

Sortir le lièvre de la marinade. Une fois égoutté, le déposer sur les bardes de lard gras. Etaler la farce sur le lièvre et placer le boudin de foie gras au milieu. Replier les bardes de lard de façon à former un boudin puis ficeler avant de mettre en cuisson.

Pour la cuisson, égoutter puis colorer les légumes et les os.

Faire bouillir la marinade et ajouter le fond de veau.

Mettre le lièvre dans une grande plaque à rôtir, couvrir le lièvre de marinade et de garniture. Cuire pendant minimum 8 heures au four à 90 °C.

Laisser refroidir après cuisson pendant 24 h.

Sortir le lièvre de son bain et retirer le lard gras.

Découper des tranches d'environ 1.5 cm et disposer dans une plaque.

Sauce Royale :

Faire bouillir et réduire le jus de cuisson puis incorporer du beurre de foie gras (100 gr de beurre mixé

Écrit par le 7 juin 2026

avec 100 gr de foie gras terrine) en petits morceaux, lier également avec le sang du lièvre ou de porc. Ajouter quelques carrés de chocolat noir, laisser frémir lentement avant de passer au chinois.



DR

La recette de chocolat, framboise et poivron du chef Xavier Mathieu

Écrit par le 7 juin 2026



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert au chocolat, framboise et poivron.

Streuzel cacao :

- Beurre 56gr
- Sucre roux 56gr
- Poudre amandes 56gr
- Sel 0,6gr
- Farine T45 gruau 42gr
- Cacao en poudre 8gr

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter la farine mélangée au cacao et pétrir juste le temps nécessaire à obtenir une pâte bien homogène. Étaler la pâte à 2mm et cuire au four à 150° pendant 20mn. Laisser refroidir et mixer.

Praliné noisette :

- Noisettes torréfiées 3140gr
- Sucre 2090g
- Eau 655gr

Ecrit par le 7 juin 2026

Faire un sirop à 118°C puis ajouter les noisettes, continuer à cuire, en remuant sans cesse, jusqu'à obtenir une caramélisation bien lisse et brillante. Etaler sur une plaque recouverte d'une feuille de silpat et faire refroidir. Mixer au thermomix jusqu'à que le praliné devient fluide.

Croustillant streuzel :

- Praliné noisette 318gr
- Feuillantine 112gr
- Streuzel cacao 206gr
- Couverture Guanara 72% 56gr
- Couverture Jivara 40% 56gr

Fondre les couvertures puis les mélanger avec tous les autres ingrédients.

Confit framboise :

- Purée de framboise 373gr
- Sucre 100gr
- Pectine NH 6gr
- Jus de citron 11gr
- Kirsch 13gr

Chauffer la purée de framboise à 40° puis ajouter le sucre et la pectine NH. Porter tout à ébullition. Hors du feu, ajouter les jus de citron et le kirsch; refroidir et mixer au thermomix.

Caramel framboise :

- Sucre 233gr
- Glucose 150gr
- Purée de framboise 306gr
- Beurre de cacao 120gr
- Beurre doux 300gr
- Gélatine en poudre 200 bloom 5gr
- Eau 25gr
- Eau de vie de framboise 15gr

Cuire le sucre au caramel clair puis décuire avec la purée de framboise et le glucose. Hors du feu, ajouter les beurres, la gélatine et l'alcool. Laisser refroidir puis monter au batteur.

Disc de chocolat :

- Couverture Guanara 72% 250gr

Tempérer le chocolat puis l'étaler sur une feuille de papier guitare. Laisser figer à température ambiante puis détailler à l'emporte-pièce de disc de 7cm de diamètre.

Ganache montée :

- Crème 243gr

Ecrit par le 7 juin 2026

- Glucose 27gr
- Sucre inverti 27gr
- Couverture Caraïbe 66% 202gr
- Crème 500gr

Bouillir la première partie de crème avec le glucose et le sucre inverti. Verser sur le chocolat et mixer au mixeur plongeant. Ajouter la deuxième partie de crème et mixer à nouveau. Laisser reposer au frigo pendant 12 heures puis monter au batteur. Réserver dans une poche à douille équipée d'une douille sultan.

Nougatine :

- Glucose 333gr
- Eau 41gr
- Sucre 417gr
- Amandes hachées 166gr
- Cacao pate extra 41gr

Cuir le glucose, l'eau et le sucre jusqu'à une couleur jaune claire, ajouter les amandes hachées torréfiées et la pate de cacao. Débarrasser sur une plaque et laisser refroidir; mixer le tout. Étaler sur une plaque, recouverte d'une feuille de silpat, la poudre de nougatine, mettre à fondre au four à 190° puis lorsque la nougatine est bien fondue, mettre une feuille de papier sulfurisé et étaler au rouleau le plus fin possible. Laisser refroidir et casser des tuiles irrégulières.

Sorbet framboise :

- Eau 203gr
- Sucre 202gr
- Glucose atomisé 60gr
- Stabilisateur 0,5gr
- Purée de framboise 507gr
- Jus de poivron rouge 25gr

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur. Porter le tout à ébullition et refroidir. Mélanger le sirop la purée de framboise et le jus de poivron centrifugé, mettre dans un bol à pacojet et congeler. Au besoin pacosser le sorbet.

Enrobage caraïbe :

- Couverture Caraïbe 66% 600gr
- Beurre de cacao 400gr

Mélanger la purée de framboise et l'agar, faire bouillir, puis, en de hors du feu, ajouter le jus de poivron. Faire refroidir et mixer au thermomix. Faire fondre la couverture et le beurre de cacao ensemble.

Sauce framboise / poivron rouge :

Ecrit par le 7 juin 2026

- Purée framboise 666gr
- Jus de poivron rouge 333gr
- Agar Agar 10gr

Montage :

Dans des cercles de 5,5cm de diamètre étaler 15gr de croustillant streuzel, recouvrir avec 15gr de confit de framboise et lisser avec le caramel framboise; congeler. Démouler les bases et les tremper dans l'enrobage. Garder au frigo.

Finitions :

Pocher une petite couche de ganache montée sur le premier montage pour fixer le disc de chocolat. Pocher la ganache montée sur le disc de chocolat et remplir le trou au centre avec la sauce framboise/poivron. Décorer avec quelques morceaux de framboise fraîche et garder au frigo. A l'envoi, poser le gâteau sur le coté gauche d'une assiette plate, le décorer avec les tuiles de nougatine, puis terminer le dessert avec une quenelle de sorbet framboise/poivron posée à droit du gâteau.



©Cook and Shoot

©2018 Cook and Shoot by Alina GERARD

La recette de framboise et piment d'Espelette 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 dessert à la framboise et au piment d'Espelette.

Tuile meringue :

- 200 g sucre
- 200 g blanc d'œuf
- 200 g sucre glace
- Poudre de framboise et vanille

Monter les blancs avec le sucre en poudre puis incorporer le sucre glace et fouetter encore jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau. Étaler finement sur du papier cuisson à la forme désirée avec un pochoir puis saupoudrer de poudre de framboise. Sécher 2h au four à 50°C.

Gel framboise :

Ecrit par le 7 juin 2026

- 400 g purée d framboise
- 5 g ultratex

Mixer la purée de framboise avec l'ultratex jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

Sorbet framboise piment d'Espelette :

- 500 g purée de framboise
- 1 jus de citron
- 100 g eau
- 75 g sucre
- 3 g stab
- 3 g piment d'Espelette poudre

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le stab et le piment puis ajouter le jus de citron et la purée de framboise, mixer, turbiner en sorbetière.

Sablé croquant :

- 240 g beurre
- 4 g sel
- 180 g sucre glace
- 60 g d'amande brute
- 2 œufs
- 470 g farine

Sabler le beurre, le sel, le sucre avec la poudre d'amande et la farine puis ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à homogénéisation. Étaler sur 2mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis détailler à la forme souhaitée et cuire sur silpain à 170°C durant 10 minutes.

Sauce framboise :

- 500 g purée de framboise
- 60 g jus d'orange
- 4 g piment d'Espelette
- 100 g sucre

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser refroidir et infuser au réfrigérateur une nuit.

Crèmeux framboise :

- 600 g purée de framboise
- 500 g œuf
- 175 g sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 300 g beurre

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide puis égoutter. Réaliser le Crèmeux en portant la framboise,

Ecrit par le 7 juin 2026

les œufs, le sucre à ébullition puis ajouter la gélatine et le beurre et mixer. Refroidir une nuit au réfrigérateur.

Montage :

Dans le centre de votre assiette, réaliser une couronne de framboises puis pocher un peu de crémeux au centre, déposer votre sablé puis pocher à nouveaux du crémeux sur ce dernier. Réaliser une petite couronne de framboises coupées en deux puis déposer une quenelle de sorbet framboise au centre, sur le crémeux. Enfin déposer les pétales de meringue sur le sorbet puis verser un peu de sauce framboise sur le dessert.



©Arthur Ledoux

Ecrit par le 7 juin 2026

La recette de ris de veau Glenn Viel



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 cuire 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)

Écrit par le 7 juin 2026

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, 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 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{1}{4}$
- Mangue verte $\frac{1}{4}$

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.

Écrit par le 7 juin 2026



©Virginie Ovessian

Écrit par le 7 juin 2026

La recette de chocolat de plantation Mangaro du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé [Le Mas Bottero](#), situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de chocolat de plantation Mangaro, avec poire Williams de pays, caramel et Cardamome noire.

Caramel décuit :

- 270 g de sucre
- 450 g de végétop

Crèmeux caramel :

- 250 g lait de riz
- 250 g végétop
- 80 g jaune d'œuf
- 80 g sucre
- 250 g caramel décuit

Ecrit par le 7 juin 2026

- 50g chocolat lait
- 40 g masse gelatine

Crèmeux chocolat noir Mangaro :

- 125 g lait de riz
- 125 g végétop
- 40 g jaune d'œuf
- 40 g sucre
- 180 g couverture noire Mangaro

Sablé cacao végétal :

- 150 g margarine
- 150 g poudre d'amande
- 150 g sucre roux
- 130 g farine de sarrazin
- 20 g poudre de cacao

Crèmeux poire / Cardamome :

- 250 g purée de poire
- 50g sucre
- 100 g jaune d'œuf
- 45 g masse gélatine
- Cardamome noire râpée
- 8 poires williams
- Jus de citron

Sorbet poire / cardamome :

- 500g de purée de poire
- 220 g d'eau
- 110 g de sucre
- 60g de glucose atomisé
- 5 g de Stabilisateur (stab 2000)
- 2 noix de Cardamome noire

Progression :

Réaliser le caramel décuit à la crème végétale. Mettre 250 g de côté pour le crèmeux et garder le reste en pipette pour le dressage.

Confectionner le crèmeux caramel : Réaliser une crème anglaise avec jaune, sucre, lait de riz et végétop. Verser sur le mélange caramel décuit et chocolat. Ajouter la masse gélatine à chaud et réserver au froid.

Réaliser le crèmeux chocolat : faire une crème anglaise avec les ingrédients cités et verser sur la couverture chocolat. Refroidir.

Ecrit par le 7 juin 2026

Mélanger tous les ingrédients pour le sablé cacao. Ajouter une goutte d'eau à la fin. Abaisser finement sur silpat. Refroidir et emporte-piècer en rond. Cuire au four à 180°C pendant 7 minutes.

Réaliser des billes de poires et les conserver dans un sirop à la Cardamome avec un trait de jus de citron. Tailler des tranches fines de poires crues. Mixer le reste des poires pour réaliser le crémeux et le sorbet.

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé, le stabilisateur et la cardamome. Verser sur la purée de poire, mixer et bloquer en bols à Paco. Pacosser.

Réaliser le crémeux poire / Cardamome en cuisant la purée de poire avec le mélange jaune + sucre en donnant une bonne ébullition. Ajouter la masse gélatine et la râpée de cardamome noire hors du feu. Mouler en demi-sphères.

Dressage :

Disposer le crémeux caramel à l'aide d'un pochoir dans le fond de l'assiette. Dresser 3 dômes de chocolat avec une douille à Mont Blanc. Disposer harmonieusement les autres éléments autour et finir par le sorbet poire / Cardamome.



DR

Ecrit par le 7 juin 2026

La recette de figue et persil du chef Christophe Chiavola



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 figue et persil plat.

Ganache montée persil plat :

- Chocolat Blanc 1 000g
- Crème liquide 2 200g
- Gélatine 200bloom 10pc
- Ganache Montée 500g
- Persil Plat Ciselé 10g
- Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat :

- Eau 100g

Ecrit par le 7 juin 2026

- Jus Citron Vert 30g
- Sucre 10g
- Agar-Agar 3,5g
- Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

Compotée de Figue / Persil Plat :

- Figue Fraîche 400g
- Eau 100g
- Sucre 80g
- Pectine NH 10g
- Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

Biscuit Mirliton :

- Œufs 360g
- Jaunes Œufs 90g
- Poudre Amande 337g
- Poudre à Crème 30g
- Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60x40 avec un cadre et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

Crumble :

- Farine 50g
- Sucre 50g
- Poudre Amande 50g
- Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

Pâte sablée :

- Farine 1 000g

Ecrit par le 7 juin 2026

- Beurre 600g
- Sel 10g
- Sucre Glace 875g
- Jaune Œufs 220g
- Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailler des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

Crème Glacée Feuille de Figue :

- Lait 273g
- Crème liquide 93g
- Poudre de Lait 0%MG 21g
- Glucose atomisé 19g
- Jaunes Œufs 16g
- Sucre 74g
- Stabilisateur à Glace 2g
- Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur. Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

Persil plat Cristallisé :

- Eau 500g
- Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

Figue braisée au brasero et rôtie au four :

Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

Montage :

Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil

Ecrit par le 7 juin 2026

plat cristallisé. Dans une 2^{ème} assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3^{ème} assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.



DR

La recette de crème brûlée du chef Emmanuel Leblay



[Emmanuel Leblay](#) est le chef du comptoir bistrannique [La Pie qui Couette](#), situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de crème brûlée aux pistils de safran.

Pour 16 portions :

Lait 0.3 L

Crème liquide 35% matière grasse : 1.75 L

Jaune d'œufs : 400 gr

Sucre : 300 gr

Œufs : 2

Safran 3 gr

Mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Écrit par le 7 juin 2026

Faire bouillir le lait avec la crème puis incorporer les pistils de safran.
Verser la préparation sur le mélange œufs/sucre. Filmer le tout et laisser infuser 24h au frigo.
Mouler dans des ramequins en terre puis mettre au bain marie pendant 1h à 100°C.
Laisser refroidir.
Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser au chalumeau.

Ecrit par le 7 juin 2026



Ecrit par le 7 juin 2026

DR