

Ecrit par le 7 juin 2026

La recette de choux farcis du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de choux farcis façon barbajuans.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 feuilles de chou vert frisé
- 4 gousses d'ail
- 500 g de chou vert frisé
- 250 g de chair à saucisse
- 1 œuf
- 10 feuilles de basilic
- 50 g de fond blanc de volaille
- 100 g de parmesan râpé
- Sel, poivre du moulin

Écrit par le 7 juin 2026

Blanchissez les feuilles de chou qui serviront à envelopper la farce en les plongeant 7 minutes dans de l'eau bouillante, puis refroidissez-les et égouttez-les.

Pelez les gousses d'ail. Hachez le chou. Mixez la chair à saucisse avec l'ail. Mélangez le tout avec l'œuf, le chou haché, le basilic, le fond blanc de volaille et le parmesan. Assaisonnez si besoin.

Réalisez des petits choux farcis en enveloppant un peu de farce dans les grandes feuilles de chou blanchies (en les roulant sur elles-mêmes).

Faites-les ensuite cuire au four vapeur à 85 °C pendant 7 minutes. Si vous n'avez pas de four vapeur, enveloppez-les dans du film alimentaire et faites-les cuire de 5 à 6 minutes dans de l'eau bouillante.

Au moment de servir, faites cuire les petits choux farcis à la poêle avec un peu de beurre moussoux, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servez-les chauds, éventuellement accompagnés d'épeautre soufflé.

Ecrit par le 7 juin 2026



Écrit par le 7 juin 2026

©Philippe Vaurès Santamaria

La recette de langoustine du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière 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 langoustine avec céleri et cresson.

Ingrédients pour 4 personnes

Céleri-rave en croûte de sel à l'aneth et au citron noir :

- 1 gros céleri-rave (environ 800 g à 1 kg)
- 1 kg de gros sel
- 500 g de sel fin

Ecrit par le 7 juin 2026

- 4 blancs d'œufs
- 2 c. à soupe d'aneth frais ciselé
- 1 citron noir réduit en poudre
- 1 c. à soupe de grains de poivre noir
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante).

Nettoyer le céleri-rave.

Préparer la croûte de sel : Dans un grand saladier, mélanger le gros sel, le sel fin, les blancs d'œufs, l'aneth, le citron noir, le laurier et le poivre.

Enrober le céleri-rave : Étaler une fine couche de croûte de sel sur une plaque recouverte de papier cuisson. Poser le céleri dessus et le recouvrir entièrement avec le reste du mélange, en tassant bien. Veiller à ce qu'il soit totalement enfermé.

Enfourner 1h30 à 2h, selon la taille du céleri. La croûte doit devenir dure et légèrement dorée.

Laisse reposer 10 min après cuisson. Casse la croûte de sel délicatement. Retirer le céleri et peler celui-ci. Tailler de fines dentelles et assaisonner avec un peu d'aneth et de citron noir en poudre.

Langoustines :

- 4 belles langoustines (calibre 5/10)

Séparer la tête de la queue (réserver les têtes pour la réduction)

Décortiquer les queues et réserver au frais.

Réduction des têtes :

- Les têtes des langoustines
- 1 oignon
- 1 poireau (blanc seulement)
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de cognac
- 1 L d'eau
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre

Dans une grande cocotte, chauffer l'huile et le beurre.

Ajouter les têtes et carapaces.

Faire colorer vivement 5 à 8 min jusqu'à ce qu'elles deviennent bien rouges.

Ecrit par le 7 juin 2026

Ajouter l'oignon, la carotte, le poireau, le céleri et l'ail émincés.

Faire suer 5 min.

Ajouter le concentré de tomate, mélanger et laisser légèrement caraméliser.

Verser le cognac, flamber.

Ajouter le vin blanc, laisser réduire de moitié.

Mouiller avec l'eau, ajouter le thym et le laurier.

Laisser mijoter 30 à 35 min à frémissement.

Écumer si nécessaire.

Retirer les aromates.

Passer au chinois étamine ou au tamis fin pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Réduire à consistance nappante et monter au beurre.

Cuisson des langoustines :

Griller les queues de langoustines au barbecue environ 2 minutes.

Sortir les langoustines et laquer avec un peu de réduction des têtes.

Parsemer d'oseille finement ciselée.

Ecrit par le 7 juin 2026



DR

La recette de beurre truffé de Plantin

Écrit par le 7 juin 2026



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

Écrit par le 7 juin 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 7 juin 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 7 juin 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 7 juin 2026

- 14g gélatine
- 2 gousses de vanille

Faire une ébullition rapide et sur feu 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 7 juin 2026



DR

La recette de butternut à la raclette du chef Joannes Richard

Ecrit par le 7 juin 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 7 juin 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 7 juin 2026



©Solar - Claire Payen

Écrit par le 7 juin 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 7 juin 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 7 juin 2026



DR

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

Ecrit par le 7 juin 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 7 juin 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 7 juin 2026



DR

Ecrit par le 7 juin 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 7 juin 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 7 juin 2026



DR

Ecrit par le 7 juin 2026

La recette de tomates cerise du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hotelière 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 7 juin 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 tomatées :

- 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 7 juin 2026



DR