Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

La recette de rouget de Méditerranée 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 rouget de Méditerranée avec fenouil au safran de Manjolive, soupe de roche et coulis végétal.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Pour le poisson :
– 4 rougets de Méditerranée entiers
– Fleur de sel, poivre
– Huile d'olive
– Poudre d'olive noire et écailles frites (pour la finition)

Pour le fenouil au safran de Manjolive :
– 1 bulbe de fenouil (gros calibre)
– 1 pincée de safran de Manjolive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

– 15 cl de bouillon de légumes ou de volaille
– 20 g de beurre
– Sel

Pour la soupe de roche (base façon bisque légère) :
– 300 g d'arêtes ou têtes de poissons de roche (rascasse, grondin, rouget)
– 1 oignon, 1 carotte, 1 tomate
– 1 gousse d'ail
– 5 cl de vin blanc
– 2cl de pastis
– 1 càs de concentré de tomate
– Huile d'olive
– Thym, laurier, fenouil sec
– Eau

Pour le coulis végétal vert :
– 100 g d'épinards ou fanes vertes (blettes, persil plat)
– 50 g de mélange d'herbes (estragon, cerfeuil, persil)
– Sel, huile d'olive
– Eau glacée

Étapes de préparation :
Soupe de roche :
Faire revenir les têtes et arêtes de poissons dans de l'huile d'olive avec l'oignon, l'ail, la carotte, la tomate et les herbes.
Ajouter le concentré de tomate, flamber au pastis et déglacer au vin blanc.
Mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire à frémissement 30–40 min.
Passer au moulin à légumes, filtrer, réduire si besoin, puis monter avec un trait d'huile d'olive ou un peu de beurre pour la brillance.

Coulis végétal :
Blanchir les épinards et les herbes dans l'eau bouillante salée.
Refroidir dans l'eau glacée, bien égoutter.
Mixer avec un filet d'huile d'olive et un peu d'eau glacée. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud ou à température ambiante.

Fenouil au safran :
Tailler le fenouil en cylindres réguliers.
Cuire doucement dans le bouillon parfumé au safran et beurre pendant 20 minutes à couvert, jusqu'à tendreté.
Réduire le jus de cuisson pour le concentrer. Glacer le fenouil au moment du dressage.

Rouget :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Retirer l'arête centrale, assaisonner puis rouler dans un film.
Cuire dans un four vapeur 3 minutes à 80 degrés.
Retirer le film. Lustrer à l'huile d'olive.
Parsemer de poudre d'olive noire et des écailles frites juste avant de servir.

Dressage :
Dans une assiette blanche, couler une cuillère de soupe de roche (rouge/orangée) et une de coulis végétal (vert vif).
Déposer le rouget au centre, peau vers le haut.
Ajouter le fenouil safrané en cylindre à côté, éventuellement garni d'un peu de purée ou d'un condiment doux.
Finir avec quelques herbes fraîches (pluches de fenouil ou aneth).



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

La recette d'entremet glacé aux fruits rouges 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 d'entremet glacé, fruits rouges et glace au croissant.

Glace au croissant :
– 650gr de lait
– 150gr de crème
– 60 gr de jaunes d'œufs
– 80 gr de sucre
– 2 gousses de vanille
– 150gr de croissants toastés

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes, le sucre et la vanille. Verser sur les morceaux de croissant préalablement toastés à 150°C durant 10 minutes.
Laisser maturer toute la nuit. Le lendemain, mixer l'appareil et turbiner dans une sorbetière.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Sorbet fraises :
– 600gr de purée de fraises
– 150gr d'eau
– 150 gr de sucre
– 1 jus de citron jaune

Réaliser un sirop simple avec l'eau et le sucre, puis ajouter le jus de citron et la purée de fraises. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur puis le lendemain turbiner dans une sorbetière.

Caramel aux fruits rouges :
– 250gr de sucre
– 190gr de purée de fruits rouges
– 75gr de jus de kalamansi
– 100 gr de beurre
– 100 gr de glucose
– 20gr de jus de citron vert

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis ajouter la purée de fruits rouges, le jus de kalamansi et le jus de citron vert. Ajouter le beurre puis le glucose puis mixer l'ensemble et refroidir au réfrigérateur durant une nuit.

Biscuit amandes :
– 150 gr de blancs d'œufs
– 150gr de sucre
– 80gr de poudre d'amandes
– 60gr de farine
– 100gr de beurre fondu

Réaliser une meringue française avec les blancs et le sucre. Dans un récipient, mélanger la farine et la poudre d'amandes, puis ajouter le beurre fondu. Enfin, associer les deux masses avec une maryse sans faire retomber l'appareil. Verser sur une plaque de cuisson et étaler à 1cm d'épaisseur, puis cuire à 170°C durant 20 minutes. Une fois sortie du four, emporte-piécer avec un cercle à entremet de 20 cm.

Ganache montée :
– 200gr de crème chaude
– 200gr de chocolat blanc
– 200gr de crème froide

Dans une casserole, faire chauffer la crème jusqu'à ébullition puis verser sur le chocolat blanc et mixer en ajoutant la crème froide. Réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture « glace à l'italienne ».

Glaçage aux fruits rouges :
– 38gr d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

– 75gr de glucose
– 75gr de sucre
– 5 gr de gélatine poudre
– 30gr d'eau d'hydratation
– 50gr purée de fruits rouges
– 75gr de chocolat blanc

Dans une casserole, réaliser un sirop à 103°C avec l'eau, le glucose et le sucre. Verser sur la gélatine hydratée, le chocolat blanc et la purée de fruits rouges, et mixer. Utiliser à 25°C.

Montage :
Dans un cercle à entremets de 20cm, déposer le disque de biscuit amandes, puis pocher de la glace au croissant sur 1cm d'épaisseur en veillant à former une cavité pour accueillir le caramel.
Ensuite pocher un peu de caramel aux fruits rouges dans cette cavité puis stocker au congélateur durant 30 minutes. Sortir l'entremet du congélateur puis pocher du sorbet aux fraises afin de terminer et de lisser l'entremet. Stocker une nuit au congélateur. Glacer l'entremet puis décorer avec la ganache montée, des fraises fraiches, quelques herbes et des cerises ou tout type de fruits à votre convenance.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

DR

La recette de thon rouge de Méditerranée 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 thon rouge de Méditerranée avec romesco, olives taggiasche et verveine.

Sauce Romesco :
– 300gr de tomates anciennes
– 100gr de poivrons rouges
– 40gr de pignons de pin
– 40gr d'amandes effilées
– 80gr d'huile d'olive
– 1 gousse d'ail

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Monder les tomates et éplucher les poivrons, faire rôtir au four 25mn à 160 avec la gousse d'ail émincée et ajouter les pignons de pin et les amandes pour 5 mn de plus.
Une fois le tout bien rôti, mixer jusqu'à obtenir une texture bien lisse et monter à l'huile d'olive. Débarrasser dans une pipette et conserver à température ambiante pour le dressage.

Olives taggiasche :
– 100gr d'olives taggiasche
– 30gr de chapelure Panko

Dénoyauter les olives, mixer avec le panko et sécher au four à 160 degrés pendant 15 mn.
Réserver dans un endroit sec.

Espuma à la verveine :
– 2 œufs
– 2 jaunes d'œuf
– 5 gr de moutarde
– 4 gr de vinaigre de xérès
– 250gr d'huile de verveine

Mélanger les œufs, les jaunes, la moutarde et le vinaigre dans un cul de poule. Monter à l'huile de verveine et mettre dans un siphon. Gazer 2 fois et maintenir au bain marie.

Déroulé et dressage :
Tailler 6 pièces de 120gr de thon et l'enrouler dans la feuille de brick, poêler chaque face jusqu'à coloration et laisser reposer 5 mn pour faire rentrer la chaleur au milieu.
Pour le dressage, faire une demi-lune avec le crumble d'olives, faire quelques points de sauce Romesco, disposer le thon et ajouter des anchois, des câpres frits et des feuilles de capucines.
Au dernier moment, ajouter l'espuma de verveine .

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



©Arthur Ledoux

La recette de saint-honoré du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026





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 saint-honoré avec miel du château et citron de Menton.

Crème au citron de menton :
-600 g jus de citron
-600 g oeuf
-200 g sucre
-100 g miel du chateau
-12 g gélatine
-300 g beurre pommade

Mélanger le jus de citron avec le limoncello et les œufs, ajouter le sucre et le miel puis cuire à feu doux jusqu'à ajouter la gélatine et le beurre et mixer.

Feuilletage :
-500 g farine
-275 g eau
-10 g sel
-50 g beurre fondu
-300 g beurre de tourage

Mélanger au batteur muni du crochet la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau. Bien homogénéiser. Étaler

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

en rectangle et laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Taper le beurre sec pour lui donner une forme rectangulaire 2x plus petite que la pâte. Réaliser 5 tours simples avec 1h de repos entre chaque. Étaler le pâton sur 5mm d'épaisseur et le saupoudrer de sucre blanc puis cuire entre deux plaques de cuisson à 180 degrés durant 30 minutes environ. Détailler un rond de 24cm de diamètre.

Pâte à choux :
-165 g lait
-65 g beurre
-2 g sel
-2 g sucre
-100 g farine
-165 g oeufs

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et dessécher sur le feu durant 1 minute. Verser dans la cuve d'un batteur et mélanger avec la feuille à vitesse moyenne en ajoutant les oeufs un à un. Pocher des choux de 2cm de diamètre et cuire a 170 degrés avec le craquelin.

Pâte à craquelin :
-150 g beurre
-150 g farine
-2 g sel
-150 g cassonade

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sel, le sucre puis bien homogénéiser. Étaler entre deux feuilles de cuisson à 1 mm d'épaisseur puis congeler. Détailler des petits ronds du même diamètre que les choux et les disposer sur ces derniers.

Gel citron :
-200 g jus de citron de Menton
-20 g sucre
-Q.S xanthane

Mixer tous les ingrédients afin d'obtenir une texture épaisse. débarrasser dans une pipette.

Chantilly au miel :
-500 g crème 35%
-50 g miel du château

Monter la chantilly bien froide et souple puis pocher en utilisant une douille saint-honoré.

Caramel :
-300 g sucre
-50 g glucose
-50 g eau

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 12 novembre 2026

Réaliser un caramel brun (environ 170 degrés) puis glacer les choux et les disposer dans des moules flexipan demi sphere afin d'obtenir un résultat lisse et brillant.

Montage :
Garnir les choux avec la crème au citron, puis en caraméliser une moitié et saupoudrer l'autre moitié de sucre glace. Déposer les choux sur le pourtour du rond de pâte feuilletée. Garnir le centre du saint-honoré avec une quantité généreuse de crème au citron puis pocher la chantilly au miel sur la crème. Décorer avec des zestes de citron confit, un citron zesté, des brisures de crumble et du gel de citron.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

La recette de carpaccio de Saint-Jacques 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 carpaccio de Saint jacques avec déclinaison de choux fleur et agrumes.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 12 Saint jacques
– 1 chou fleur de chaque couleur
– 1 oignon
– 2 citron vert
– ½ L de lait
– 1 orange
– 1 citron jaune
– ½ L de crème
– 1 citron caviar
– 20gr de pignons de pin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

– Fleurs pour décoration
– 1 botte de ciboulette

Déroulé :
Ouvrir et nettoyer les Saint-Jacques, les rouler dans le gros sel et les laisser au frais pendant 30 minutes. Rincer et tailler très finement comme pour un carpaccio.
Tailler très finement les différents choux pour faire la vierge. Mélanger ceux-ci avec un peu d'huile d'olive, le jus d'un citron vert et d'une orange, les pignons de pins torréfies, un peu de ciboulette, sel et poivre. Ajouter des segments de citrons vert ainsi que d'orange en petits dés. La sauce vierge est prête.
Pour la purée de choux fleur, faire suer sans coloration 1 oignon blanc taillé finement, ajouter les parures de choux fleur blanc et ajouter le lait et la crème. Cuire environ 30 minutes et mixer. Refroidir.

Dressage :
Dans une assiette creuse, mettre un peu de purée de choux fleur dans le fond et disposer la rose de Saint-Jacques dessus. Ajouter la vierge acidulée dessus en guise d'assaisonnement.
Décorer avec quelques fleurs et le citron caviar.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

La recette de macaron à la betterave et au poisson 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 macaron à la betterave, rillette de loup de mer et calamansi.

Macaron :
– 125gr de jus de betterave
– 80gr eau
– 10gr de balsamique noir
– 20gr de vin jaune réduit
– 25gr de sucre glace

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

– 35gr d’albumine
– 2gr de sel

Rillette de loup de mer :
– 1 filet de loup de mer
– 50gr de vinaigre de calamansi
– 2 échalotes
– 1 botte de ciboulette
– Sel
– Poivre

Déroulé :
La veille, réaliser les macarons, mélanger tous les ingrédients dans un batteur et monter comme une chantilly. Mettre dans une poche à douille et pocher en forme de dôme d’environ 3 cm de diamètre. Laisser sécher toute la nuit.
Faire revenir les échalotes, ajouter le poisson coupé en petits morceaux. Ajouter un peu de vin blanc et laisser cuire. Laisser refroidir, mixer et ajouter un peu de vinaigre, de l’huile d’olive et la ciboulette.

Dressage :
Creuser les macarons à l’aide d’une cuillère, réaliser une boule de rillette que l’on met à l’intérieur, un point de gel calamansi sur le dessus et un peu de poudre de betterave que l’on aura fait avec les parures.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



DR

La recette au citron du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



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 citron, main de buddha et calamansi.

Bavaroise citron :
– 25 gr de crème
– 25 gr de lait
– 18gr de jaune d'œuf
– 10 gr de sucre
– 10 gr de masse gélatine
– 20 gr de limoncello
– 2 gr d'acide citrique
– 150gr de crème montée
– 1 citron jaune

Porter le lait à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire comme une anglaise. Coller à chaud avec la gélatine masse, ajouter le limoncello, les zestes de citrons hachés et l'acide citrique. Refroidir à 35°C puis incorporer à la crème montée.

Nappage insert calamansi :
– 200 gr de nappage neutre
– 200 gr de coulis de calamansi

Mélanger les deux éléments, couler en demie sphère et surgeler.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Marmelade main de buddha :
– 1 pce de main de buddha
– 80 gr de jus de citron
– 1 citron
– 330gr de sucre
– 500ml eau

Tailler la main de buddha en dés, zester le citron et tailler en julienne. Dans une casserole, ajouter tous les éléments et cuire à feu doux environ 2 heures. Refroidir.

Crémeux citron :
– 230 gr de jus de citron
– 200 gr d'œuf
– 200gr sucre

Chauffer le jus de citron, blanchir les œufs avec le sucre, verser le jus de citron sur le mélange puis pocher à 83°. Chinoiser et débarrasser.

Montage insert citron :
Couler le nappage calamansi en demi sphère puis congeler et le crémeux citron. Coller les 2 demi sphères ensemble.

Montage boule citron :
Couler la bavaroise citron avec la marmelade main de buddha dans les sphères, ajouter l'insert au milieu et refermer la boule. Bloquer en cellule. Une fois congelé, tremper la boule dans un mélange temps pour temps beurre de cacao et chocolat blanc pour former une coque. Ensuite, pulvérisez la coque avec du beurre de cacao et du colorant jaune liposoluble.

Meringue :
– 100gr de sucre glace
– 100gr de blancs d'œuf

Mélanger les blancs avec le sucre et fouetter jusqu'à la bonne consistance. Étaler une bande sur l'assiette et bruler légèrement.

Sorbet citron Meyer :
– 200gr de sucre
– 8 gr de stabilisateur
– 400gr eau
– 150 gr glucose en poudre
– 750 gr de jus de citron meyer

Chauffer l'eau avec le sucre, le stabilisateur et le glucose à 85°C, ajouter le jus de citron. Réserver en bol à pacojet et mettre au congélateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Crumble :
– 188gr beurre
– 90gr de sucre glace tamisé
– 90gr de cassonade
– 110gr de poudre d'amandes tamisée
– 3gr de sel

Travailler le beurre au batteur pour le rendre pommade. Incorporer progressivement les poudres. Râper la pâte à crumble à l'aide d'une plaque à trous sur un papier sulfurisé. Cuire au four à 160°C pendant environ 15mn.

Chips de citron :
– 1 citron
– 1kg eau
– 250gr de sucre
– 20gr de jus de citron
– 5gr de sel

Blanchir le citron entier dans l'eau pour 2 minutes et le couper en fines lamelles. Faire le sirop, porter à ébullition, ajouter les lamelles de citron et cuire pour 1 minute. Étaler sur papier et mettre au four 2h à 60°C. Réserver à l'abri de l'humidité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



©Arthur Ledoux

La recette de langoustine du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026





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 langoustine avec coulis de cresson, caviar oscietre et crème d'ail.

Recette pour 4 personnes :
– 20 langoustines
– 150gr de cresson
– 2 échalottes
– 40gr de beurre
– 12cl de crème liquide
– Sel, poivre
– 1 tête d'ail
– 200gr de lait
– 100gr de crème liquide
– 50gr de caviar

Coulis de cresson :
Peler puis détailler les échalotes. Dans une poêle, faire fondre la moitié du beurre à feu doux. Ajouter les échalotes et le cresson. Faire suer 5 bonnes minutes. Une fois le cresson fondu, verser le contenu de la poêle dans un blender, ajouter la crème liquide et mixer le tout jusqu'à obtenir une sauce homogène et assez fine. Goûter, puis saler et poivrer en conséquence. Verser le contenu du blender dans une petite casserole et maintenir au chaud.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Émulsion d’ail :
Peler les gousses d’ail, dégermer et blanchir 3 fois dans 3 eau différentes. Ensuite, les cuire à feu doux avec la crème et le lait pendant une dizaine de minutes. Mixer, passer au chinois et assaisonner.

Cuisson et dressage :
Cuire au beurre mousseux les langoustines, verser un peu de coulis de cresson dans le fond de l’assiette et émulsionner la crème d’ail. Disposer les langoustines, la crème d’ail au milieu et un peu de caviar sur chaque langoustine. Décorer avec quelques fleurs et des pousses de cresson.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

DR

La recette de fraises de Carpentras 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 fraises de Carpentras avec sureau et amandes de Provence.

Confit de fraise et sureau :
– 500 g fraises
– 10 g pectine
– 100 g jus de citron
– 180 g sirop de sureau

Couper les fraises en brunoise puis les ajouter aux autres ingrédients dans une casserole et laisser compoter une vingtaine de minutes jusqu'à épaississement. Mixer et refroidir au réfrigérateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Sorbet fraises :
– 500 g fraises
– 50 g jus de citron
– 100 g eau
– 80 g sucre
– 3 g super neutrose

Couper les fraises en brunoise puis les cuire à feu doux avec le jus de citron. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le super neutrose puis le verser sur les fraises et mixer l'ensemble. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur puis verser dans un bol à pacojet et congeler avant de turbiner.

Crème mousseline au praliné amande :
– 320 g lait
– 30 g maïzena
– 60 g sucre
– 4 jaunes d'œuf
– 120 g beurre
– 100 g praliné aux amandes de Provence
– 2 g sel fin
– 4 g (2 feuilles) gélatine

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les jaunes et la maïzena, puis y ajouter à chaud, le sel, la gélatine réhydratée, le praliné et le beurre. Mixer et refroidir au réfrigérateur.
Foisonner la crème au batteur puis la mettre dans une poche munie d'une petite douille cannelée.

Sirop de sureau :
– 1000 g fleur de sureau
– 3 oranges zestées
– 1000 g eau
– 1000 g sucre

Mélanger puis faire bouillir pendant 5 minutes. Couvrir puis laisser infuser une nuit au réfrigérateur. Passer le sirop au chinois en pressant bien les fleurs de sureau puis le faire réduire d'un tiers.

Pâte sablée :
– 240 g beurre
– 4 g sel
– 180 g sucre glace
– 60 g poudre d'amande brute
– 2 œufs
– 470 g farine

Mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à homogénéisation puis étaler entre 2 feuilles de papier cuisson à 2mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 8cm de diamètre puis foncer dans des petits moules

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

cannelés de 7cm de diamètre.
Détailler des fleurs de 3cm de diamètre avec un emporte-pièce cannelé puis déposer sur un silpain. Cuire 10 minutes à 165°c.

Gâteau creusois :
– 150 g blanc d'oeuf
– 150 g sucre de canne
– 80 g poudre d'amande brute
– 60 g farine
– 3 g sel
– 100 g beurre noisette

Mélanger les 2⁄3 du sucre avec l'amande et la farine. Ajouter les blancs montés avec le reste du sucre et le sel. Verser le beurre noisette en filet tout en mélangeant délicatement pour ne pas faire retomber la masse. Cuire sur silpat durant 20 minutes à 170°c. Détailler des ronds de biscuit de 2cm de diamètre.

Tuile poudre de fraise :
– 300 g fondant
– 130 g glucose
– 15 g poudre de fraise déshydratée

Réaliser un sucre cuit à 155'c avec le fondant et le glucose puis débarrasser sur silpat et refroidir. Mixer au robot coupe avec la poudre de fraise afin d'obtenir une poudre fine. Tamiser sur un silpat muni d'un pochoir de la forme désirée et cuire 3 minutes à 160°c. Laisser refroidir 1mn avant de placer les tuiles dans une gouttière pour leur donner une forme incurvée.

Jus de fraise :
– 1000 g fraises
– 1000 g eau
– 130 g sirop de sureau
– 50 g jus de citron frais

Mettre tous les ingrédients dans un plat haut allant au four puis cuire 1h à 190'c. Passer au chinois puis ajouter 2 g de xanthane et mixer afin d'obtenir une texture de sauce.

Praliné amande :
– 200 g amandes de Provence toastées
– 80 g sucre
– 2 g sel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis verser sur les amandes toastées et le sel. Refroidir puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et souple.

Montage :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Dans une assiette creuse, déposer un rond de biscuit amande puis pocher un peu de crème mousseline au praliné autour. Garnir le biscuit avec une petite brunoise de fraise puis poser une petite tartelette dessus. Garnir cette tartelette avec du confit de fraise et de la crème mousseline, déposez un petit sablé sur la crème mousseline. Réaliser une couronne de fraise sur le tour de la tartelette puis déposer quelques fleurs de sureau en décoration. Déposer une quenelle de sorbet fraise sur le petit sablé. Décorer la quenelle avec une tuile de sucre. Verser un peu de sauce dans le fond de l'assiette puis déguster !



DR