

Ecrit par le 11 avril 2025

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, rilette 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
- 35gr d'albumine
- 2gr de sel

Ecrit par le 11 avril 2025

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.

Ecrit par le 11 avril 2025



DR

La recette au citron du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 11 avril 2025



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.

Ecrit par le 11 avril 2025

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.

Crèmeux 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 crèmeux 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, pulvériser 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 brûler 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.

Ecrit par le 11 avril 2025

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.

Ecrit par le 11 avril 2025



©Arthur Ledoux

La recette de langoustine du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 11 avril 2025



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 osciètre 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.

Écrit par le 11 avril 2025

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 mousses 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.

Ecrit par le 11 avril 2025



Ecrit par le 11 avril 2025

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.

Ecrit par le 11 avril 2025

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 mûrir une nuit au réfrigérateur puis verser dans un bol à pacotet 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

Ecrit par le 11 avril 2025

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 :

Ecrit par le 11 avril 2025

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

La recette d'œuf parfait du chef Matthieu

Ecrit par le 11 avril 2025

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'œuf parfait avec purée de petits pois à la menthe et asperges.

Pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 200 gr de petits pois
- 1 oignon
- 1 poignée d'épinard
- 500ml de bouillon de volaille
- 2 branches de menthe
- 150gr de crème
- 50 gr de fèves
- 8 asperges

Cuire les œufs au bain marie à 64° pendant 1h.

Pour réaliser la purée de petits pois, tailler finement l'oignons, le faire revenir sans coloration au beurre, ajouter les petits pois ainsi que les pousses d'épinard et la menthe.

Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille, laisser cuire environ 20minutes et ajouter la crème liquide.

Ecrit par le 11 avril 2025

Mixer et refroidir. Blanchir les asperges dans l'eau salée environ 3 minutes et quelques petits pois et fèves environ 1 minute.

Dans une assiette creuse, mettre la purée de petit pois préalablement chauffée, disposer l'œuf au milieu, les pointes d'asperge autour.

Sur le dessus, ajouter petits pois et fèves juste réchauffés avec un peu d'huile d'olive. Quelques pousses au choix sur le dessus.



DR

La recette de tarte tatin 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 tarte tatin avec mousse fontainebleau, caramel au beurre salé et glace brioche perdue.

Streusel :

- 135 g farine
- 135 g sucre brun
- 115 g beurre 1/2 sel

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sucre puis bien homogénéiser. Séparer en pépites et cuire durant 20 minutes à 180°C jusqu'à obtenir une poudre bien toastée.

Ecrit par le 11 avril 2025

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 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 cuire entre deux plaques de cuisson à 180°C durant 30 minutes environ. Détailler des ronds de 4cm de diamètre.

Glace brioche perdue :

- 650 g lait demi-écrémé
- 150 g crème
- 60 g jaune d'oeuf (3 pieces)
- 80 g sucre
- 2 gousse de vanille
- 150 g chute de brioche

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème, et la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre et les jaunes. Verser le lait infusé sur les jaunes et fouetter. Verser à nouveau dans la casserole et cuire à la nappe à 85°C. Ajouter les chutes de brioche toastées préalablement à 150 degrés durant 10 minutes puis mixer. Laisser maturer 24h avant de chinoiser et de turbiner.

Caramel liquide :

- 250 g crème
- 250 g sucre
- 125 g beurre 1/2 sel

Faire chauffer la crème dans une casserole. Réaliser un caramel à sec puis ajouter le beurre, homogénéiser avec un fouet puis verser la crème chaude en mélangeant bien. Réserver.

Mousse fontainebleau :

- 100 g faisselle égouttée
- 150 g crème montée
- 20 g sucre

Égoutter la faisselle durant une nuit au réfrigérateur. Monter la crème au batteur avec le sucre puis associer les deux masses.

Pomme tatin :

- 200 g sucre

Écrit par le 11 avril 2025

- 200 g jus de pomme
- 8 pommes royal gala

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et déglacer avec le jus de pomme puis couler environ 15 g dans chaque moule silicone. Éplucher les pommes puis les couper en fines feuilles avec une mandoline japonaise. Rouler les feuilles de pomme très serrées jusqu'au diamètre désiré puis couper en deux moitiés égales. Déposer dans les moules silicone de 5 cm de diamètre. Cuire environ 30 minutes à 165°C. Refroidir et démouler.



©Arthur Ledoux

La recette de Paris-Brest du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 11 avril 2025



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 Paris-Brest aux noisettes.

Pâte à choux :

- 165 g lait
- 65 g beurre
- 3 g sel
- 3 g sucre
- 100 g farine
- 165 g œufs

Faire bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre puis ajouter la farine en une fois. Dessécher sur le feu. Mettre dans la cuve du batteur puis battre avec la feuille et ajouter les œufs progressivement. La pâte à choux doit avoir une consistance de ruban. Pocher dans des moules flexipan en forme d'anneau de 8 cm de diamètre. Congeler puis démouler et disposer sur une plaque de cuisson avec un silpat.

Craquelin :

- 120 g beurre
- 130 g farine
- 5 g sel
- 130 g cassonade

Ecrit par le 11 avril 2025

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture homogène puis étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson. Enfin, détailler des anneaux de craquelin de 7 cm par 9 cm de diamètre, puis déposer sur la pâte à chou et cuire 18 minutes à 170 degrés.

Crème mousseline noisette :

- 310 g lait
- 30 g maïzena
- 60 g sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 160 g praliné noisette
- 120g beurre
- 4 g (2 feuilles) gélatine

Réaliser une crème pâtissière avec les jaunes d'œuf, le sucre, la maïzena et le lait puis ajouter le praliné, le beurre et la gélatine. Mixer et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, monter la crème au batteur muni du fouet jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Mousse noisette :

- 75 g lait
- 100 g praliné noisette
- 60 g chocolat blanc
- 170 g crème montée
- 3 g gélatine

Faire chauffer le lait puis verser sur la gélatine, le chocolat blanc et le praliné et mixer. Une fois le mélange à 25 degrés, ajouter la crème montée souple puis pocher dans les moules flexipan de 8,5cm de diamètre. Laisser une nuit au congélateur puis démouler.

Praliné noisette :

- 500 g de noisettes torréfiées
- 200 g sucre
- 3 g fleur de sel
- 100 g pâte de noisette

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis le laisser refroidir sur un silpat. Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Écrit par le 11 avril 2025



DR

La recette de suprême de pigeon et foie gras du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 11 avril 2025



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 suprême de pigeon des costières, foie gras du Gubernat et truffe noire.

Préparation des pigeons

2 pigeons
1 truffe d'environ 50gr
4 escalopes de foie gras
1 poire nashi

Lever les filets des pigeons et les ouvrir en deux, assaisonner et poêler les escalopes de foie gras et mettre au froid. Tailler la truffe à la mandoline et procéder au montage. Cuire sous vide à 72°C pendant 10 minutes et refroidir.

Les pickels

25 petites girolles
4 oignons grelots
300gr d'eau

Ecrit par le 11 avril 2025

100gr de vinaigre de riz
100gr de vinaigre balsamique blanc
100gr de sucre

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre, et aromatiser avec quelques branches de thym et aromates. Éplucher et tailler en quatre les oignons, nettoyer les giroles en grattant le pied et plonger les dans le liquide encore chaud. Réserver au froid.

La vinaigrette

1 jaune d'œuf
10gr de moutarde
10gr de vinaigre de xérès
200gr d'huile de pépin de raisin
50gr de jus de viande pas trop réduit
Truffe hachée

Au robot ou dans un cul de poule, mélanger le jaune, la moutarde et le vinaigre avec une pointe de sel, monter la vinaigrette avec l'huile, ajouter le jus de viande et la truffe hachée. Réserver au froid.

Dressage

Disposer la vinaigrette dans le fond de l'assiette, tailler le suprême de pigeon en deux de manière à voir le montage et le mettre sur la vinaigrette. Dresser les pickels autour et décorer avec quelques feuilles de frisée fine et quelques rondelles de truffe. Ajouter également des billes de poire Nashi.

Ecrit par le 11 avril 2025



La recette de dos de chevreuil du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 11 avril 2025



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 dos de chevreuil avec courge kabocha, cèpes et jus aux airelles.

Ingrédients pour 4 personnes

- 600gr de dos de chevreuil
- 8 cèpes bouchon
- 1 courge kabocha
- 1 courge butternut
- 100gr d'airelles
- 1 cuillère à café de confiture de fruits rouges
- 2 échalotes
- 200ml de fond de veau
- 80gr de beurre
- 40cl de porto rouge
- 40cl de vin rouge
- 300gr d'eau
- 200gr de vinaigre de riz
- 100gr de sucre
- Sel et poivre
- Huile de noisettes

Déroulé de la recette

Ecrit par le 11 avril 2025

Mélanger l'eau, le sucre et le vinaigre et porter à ébullition. Tailler des rondelles fines de courge butternut et verser le bouillon chaud dessus. Refroidir.

Préparer le dos de chevreuil et conserver les parures. Cuire la courge kabocha au four entière avec la peau. Éplucher, vider et mixer avec un morceau de beurre et un peu d'huile de noisettes. Saler et poivrer.

Faire colorer les parures de viande, déglacer à l'eau trois fois. Ajouter une noisette de beurre et les échalotes. Déglacer au vin rouge et au porto et réduire presque à sec. Mouiller avec le fond de veau, réduire et passer au chinois.

Faire suer au beurre noisette les airelles et ajouter le jus de chevreuil. Réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Faire rôtir la viande et enfourner pour 3 à 4 minutes à 180 degrés et laisser reposer.

Gratter le pied des cèpes, les brosser, les couper en deux et les faire poêler au beurre moussoux, avec du sel, du poivre, une branche de thym et une gousse d'ail.

Dressage

Faire une quenelle de courge kabocha, disposer le dos de chevreuil au centre de l'assiette, les cèpes poêlés ainsi que les pickles. Verser le jus aux airelles.



©Arthur Ledoux