



## Hervé Perrasse L'Auberge de Cheval Blanc

Avenue de la Canebière 481  
84860 Cheval Blanc - tél. 04 32 50 18 55

**BABA GRAND MARNIER**  
vanille de Tahiti, Kumquats confits coulis de mangue à la citronnelle  
Symphonie de fruits des îles en minestrone  
Pistou de menthe fraîche  
Verre Nicole de la Cuvée Cent cinquantaire

Hervé Perrasse aime cuisiner une cuisine du cœur, éclectique et généreuse, comme lui. Quand il parle du mets qu'il vous a préparé, c'est avec tout son cœur. S'il vous a imaginé une recette au Grand Marnier, c'est parce qu'il a voulu rendre un hommage particulier à cette maison et à M. Marnier-Lapostolle.

Son père était charcutier, son grand-père maréchal ferrant. Il s'est donc installé à Cheval Blanc et a créé un restaurant dans une ancienne maison de ce village de 3 000 habitants, aux portes du Lubéron. Il y officie avec sa femme et un apprenti et s'y donne cœur et âme.

Son saucisson de chèvre est un vrai délice. Mais il aime aussi travailler les produits exotiques, indiens, marocains, réaliser un sauté d'agneau à la coriandre et au lait de coco, un turbot à la vanille Bourbon avec une sauce aigre-doux à la cardamome et au citron vert.

### Pour 4 personnes

50 gr de beurre pomade

125 gr de farine - 4 œufs

20 gr de miel

1 gousse de vanille

Zeste d'un 1/2 citron

1 pincée de fleur de sel

- Travailler tous les ingrédients avec un seul œuf, la pâte doit se détacher facilement. Puis ajouter un à un, les 3 œufs.

- Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 h dans un endroit chaud.

- Bien beurrer les moules, les remplir à moitié de pâte, laisser reposer encore 1/2 h.

- Enfourner à 200°C pendant 20 min.

### Sirop

1/2 l d'eau - 250 gr de sucre

en poudre - 1/2 zeste

d'orange - 1/2 zeste

de citron - 5 cl de Grand

Marnier Cordon rouge -

1 gousse de vanille

- Faire bouillir tous ces ingrédients pendant 1 min puis réserver.



### Pistou de menthe

1 cuillère à café de poudre d'amandes

1 beau bouquet de menthe

1 dl d'huile d'olive extra

- Mixer le tout et réserver.

### Coulis de mangue

1 mangue bien mûre - 1 bâton de citronnelle - 25 gr de sucre

- Faire bouillir 2 min, laisser puis mettre le bâton de citronnelle à infuser.
- Émincer, mixer et passer, réserver.

### Minestrone de fruits

1/2 mangue - 1/2 papaye - 1 kiwi -

2 mangoustans - 1/2 ananas -

2 bananes - 1/2 carambole - 1/2 grenade

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- Couper les fruits en petits dés et lier à l'huile d'olive. Ajouter 2 feuilles de menthe finement ciselée.

### La veille

- Confire 8 beaux kumquats que vous aurez incisés dans la longueur, dans un sirop composé de 250 gr de sucre et de 250 gr d'eau.

### Dressage et finition

- Dresser le baba au centre de l'assiette. Imbiber de Grand Marnier.
- Tacheter l'assiette de coulis de mangue et de pistou à la menthe.
- Disposer les kumquats confits.
- Placer le minestrone de fruits dans un verre à cognac puis décorer de menthe.