



Au Clair de la Plume, le chef Benjamin Reilhes surprend ses clients avec sa pastèque brûlée et farcie

À Grignan, l'été joue les prolongations au sein des Maisons du Clair de la Plume avec cette recette inédite de pastèque brûlée et farcie du Chef du restaurant une étoile, le Clair de la Plume, Benjamin Reilhes.

Produit phare de l'été, mais trop souvent proposée sous la même forme, en salade ou en gaspacho, la pastèque du chef subit une double transformation pour enfilier sa plus belle tenue gastronomique, fruit d'un long processus de création.

Elle est d'abord grillée, avant d'être brûlée au chalumeau pour virer du rouge au noir, en hommage à une célèbre citation du papa de Benjamin Reilhes :

" Quand c'est noir, c'est que c'est cuit. "



Derrière ce clin d'œil, il y a aussi l'apparente simplicité du produit qu'apprécie particulièrement le chef.

" Quand la pastèque arrive à table, ça ne paye pas de mine. Il est même possible que le client se dise " mais pourquoi il me sert un bout de pastèque cramée ?" Mais une fois qu'il tape dedans, c'est là que la magie opère ", prévient Benjamin Reilhes.

La magie, ce sont ces strates qui se superposent au sein même de la pastèque, méticuleusement farcie. D'abord d'une crème fumée au romarin pour la profondeur, puis d'un gel piment pour le peps et enfin d'une mayonnaise au romarin pour la gourmandise. Des petits croûtons viennent apporter le croquant, tandis qu'une sauce rouge vif à la pastèque et aux poivrons arrive en guise de touche finale ultra colorée.



La recette de la pastèque brûlée et farcie, poivrons rouges et romarin

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Pastèque :

1 petite pastèque

Crème fumée :

135 g de cream cheese

5 branches de romarin

Pain pour les croûtons

Gel piment :

200 g de sucre

400 g de vinaigre blanc

600 g d'eau

30 g de paprika fumé

5 g de piment d'Espelette

15 g d'agar-agar

10 g de sel

Mayonnaise au romarin :

1 jaune d'œuf

1 c. à café de moutarde

100 g d'huile de romarin

Sauce :

Parures de pastèque

5 poivrons rouges

2 citrons verts

2 cl de vodka

Tabasco

Préparations :**Pastèque :**

Tailler la pastèque en cubes de 5,5 cm de côté et 3 cm de hauteur. Saler puis griller les cubes sur toutes les faces. Brûler ensuite vivement au chalumeau afin d'obtenir une surface bien noire. Une fois refroidis, creuser les cubes et retirer la chair en prenant soin de conserver les parois. Réserver.

Crème fumée :

Fumer le cream cheese avec les branches de romarin 4 fois sous une cloche ou dans une cocotte. Réserver.

Gel piment :

Mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition. Refroidir afin d'obtenir un bloc de gelée très ferme. Mixer fortement au blender ou au Thermomix afin d'obtenir un gel parfaitement lisse. Réserver.

Mayonnaise au romarin :

Réaliser une mayonnaise classique avec le jaune d'œuf, la moutarde et l'huile de romarin. Réserver.

Croûtons :

Réaliser de très petits croûtons de pain. Réserver.

Sauce :

À partir des parures de pastèque, réaliser un jus à la centrifugeuse. Prélever 200 g de jus et faire réduire de moitié. Réaliser également un jus de poivron rouge à la centrifugeuse, puis le réduire à glace. Ajouter le jus de poivron réduit au jus de pastèque. Ajouter le jus de citron vert et la vodka. Faire réduire légèrement afin de conserver une bonne acidité. Assaisonner avec le sel, le poivre et quelques gouttes de Tabasco.

Dressage :

Dans les cubes de pastèque creusés, disposer une couche de crème fumée. Ajouter le gel piment puis la mayonnaise au romarin. Ajouter quelques croûtons. Retourner le montage sur une assiette creuse. Ajouter quelques croûtons autour. Assaisonner légèrement de fleur de sel et de poivre. Au moment du service, versez la sauce autour de la pastèque farcie.



A propos de Benjamin Reilhes

Le coeur au Sud mais la tête dans les étoiles, Benjamin présente un parcours remarquable dans des cuisines prestigieuses comme celles de Xabi et Patrice Ibarboure*, Gilad PELED** ou encore Arnaud DONCKELE***. Deux années durant, il seconde Franck PELUX à la table du Lausanne Palace*. Séduit par les Maisons et la magie de la Drôme Provençale, il rejoint Le CLAIR DE LA PLUME pour cosigner la carte gastronomique avec Glenn VIEL, chef trois étoiles, et l'exécuter au quotidien.



A propos des Maisons du Clair de la Plume

Réparties autour de six lieux accessibles à pied, les Maisons du Clair de la Plume offrent une expérience singulière, à la fois intime, raffinée et profondément ancrée dans l'esprit de Grignan. La Maison Principale et la Maison Privée réunissent 15 chambres et suites au charme élégant, inspirées par l'univers épistolaire de la Marquise de Sévigné. À quelques pas, la Ferme Chapouton propose 13 chambres au style plus contemporain. Pour une escapade romantique, le Pavillon des Amoureux, niché dans le jardin méditerranéen, dévoile une vue imprenable sur le village et une terrasse privative.

Le restaurant gastronomique étoilé au Guide Michelin, dont la carte est co-signée par le chef triplement étoilé Glenn Viel, propose une cuisine locavore et durable. Le Bistro Chapouton décline une cuisine traditionnelle de qualité, également co-signée par Glenn Viel, tandis que le Café des Vignerons, bar à vin et café de village, met à l'honneur près de 100 cuvées de l'appellation Grignan-les-Adhémar.



Trois bonnes raisons de découvrir Les Maisons du Clair de la Plume

1. Un ensemble unique de maisons aux chambres ultra-confortables qui répondent à toutes les envies : décor historique, cadre plus contemporain, calme d'un jardin méditerranéen ou animation d'une place de village ;
2. Pour se régaler, un restaurant gastronomique étoilé co-signé par Glenn Viel, un bistrot gourmand et un café convivial ;
3. Une situation idéale dans le centre historique de Grignan, village de charme situé au cœur de la Drôme provençale, entre Mont Ventoux, Alpilles et Vercors.



LES MAISONS DU CLAIR DE LA PLUME

[2, pl. du Mail,](#)

[26230 Grignan](#)