

Ecrit par Echo du Mardi le 17 février 2024

# La recette de streusel noisette du chef Michel Hulin



**Michel Hulin est le chef du restaurant [La Cabro d'Or](#) de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de streusel noisette avec crémeux de marrons aux agrumes et sorbet de mandarine.**

## Sablé noisette

200 gr de farine  
100 gr de beurre  
1 gr de sel  
46 gr de sucre  
46 gr de sucre glace  
24 gr de poudre de noisette  
44 gr d'œufs

Au batteur, sabler le beurre et la farine, à la feuille. Ajouter le sel, le sucre, le sucre glace et la poudre de noisette. Puis les œufs. Étaler au rouleau et cuire à 160°C pendant 15 min.

Ecrit par Echo du Mardi le 17 février 2024

### Crémeux marrons agrumes

400 gr de crème 35%  
½ zeste d'orange  
½ zeste de citron  
160 gr de jaune  
80 gr de sucre  
130 gr de pâte de marron  
35 gr de gélatine

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffer à 60°C la crème et les zestes et infuser 20 min. Ajouter les jaunes et le sucre et cuire à 85°C. Ajouter la pâte de marron et la gélatine égouttée puis mixer. Couler en moule silicone, forme au choix. Surgeler.

### Sorbet mandarine

555 gr d'eau  
33 gr de sucre inverti  
125 gr de sucre  
100 gr de glucose atomisé  
8 gr stabilisateur  
1 kg de mandarine

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre inverti à 40°C. Ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur en pluie et donner un bouillon. Ajouter la purée et mixer. Passer à la sorbetière et réserver au congélateur.

Ecrit par Echo du Mardi le 17 février 2024



DR