

Ecrit par le 28 octobre 2025

La recette de streusel noisette du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant <u>La Cabro d'Or</u> 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.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 octobre 2025

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 le 28 octobre 2025



DR

Baumanière : le restaurant La Cabro d'or obtient le label 'Green Food'



Ecrit par le 28 octobre 2025





Le restaurant gastronomique <u>La Cabro d'or</u>, du domaine de Baumanière aux Baux-de-Provence, vient d'obtenir le label '<u>Green Food</u>' pour son engagement pour le développement durable.

Le label 'Green Food' récompense la démarche environnementale des restaurants et atteste de leur volonté d'agir pour l'environnement, que ce soit sur leur choix de matières premières, leur réduction de dépenses d'énergies, ou encore la réduction de leur déchets.

Aux commandes des cuisines de La Cabro d'or depuis 2001, Michel Hulin propose une cuisine de terroir en travaillant avec les producteurs locaux sélectionnés pour la qualité de leur produit et pour leur engagement. Ainsi, le restaurant gastronomique, situé aux Baux de Provence, vient d'être labellisé 'Green Food' grâce à plusieurs engagements : minimum 30% de produits locaux et/ou bio, gestion des déchets par le tri, utilisation de prduis écologiques pour le nettoyage, réduction des dépenses d'énergies, gestion des stocks en flux tendus, propose le doggy bag, menu végétarien sur demande.



Ecrit par le 28 octobre 2025







Ecrit par le 28 octobre 2025



DR

V.A.