

Ecrit par le 23 juillet 2024

# La recette de tataki de thon 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 thon rôti puis mariné en tataki, avec mousseux au foie gras de canard et légumes croquants, chutney de figes et balsamique.**

## Ingrédients pour 8 personnes :

- 500 gr de longe de thon
- 8 petites tranches de pain campagne très fines
- 4 radis
- 4 minis carottes
- 2 oignons botte
- 2 figes fraîches
- 0.160 kg de chutney de figes
- Huile d'olive de la Vallée des Baux
- Herbes mélangées

Écrit par le 23 juillet 2024

- Vinaigre Balsamique

- 0.2 kg de foie gras terrine
- 0.2 kg de crème liquide bouillante
- 3 feuilles de gélatine réhydratée
- 0.3 kg de crème fouettée

Entre deux plaques et deux feuilles de papier huilées à l'huile d'olive, disposer 8 tranches fine de pain de campagne puis les cuire à 160°C 10 min, puis les laisser refroidir.

Tailler le thon en tranches épaisses puis le mariner avant de le rôtir rapidement des quatre côtés. Mettre au frais et retailer une fois qu'il sera froid.

Pour le moussoux au foie gras, mixer le foie gras avec la gélatine et la crème bouillante, laisser refroidir jusqu'à 40°C puis ajouter la crème fouettée, assaisonner et conserver au frais minimum 6 heures.

Éplucher et tailler les différents petits légumes en les conservant dans de l'eau glacée.

Sur une assiette, disposer en écaille les tranches de thon au préalablement badigeonné de balsamique et huile d'olive.

Déposer une tranche de pain croustillante sous une quenelle de moussoux foie gras.

Dresser les différents légumes croquants sur le dessus, arroser au dernier moment de balsamique, fleur de sel et huile d'olive

Ecrit par le 23 juillet 2024



DR

# 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

Ecrit par le 23 juillet 2024

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.

### Crèmeux 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.

Écrit par le 23 juillet 2024



DR

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

Ecrit par le 23 juillet 2024



**Le restaurant gastronomique [La Cabro d'or](#), du domaine de Baumanière aux Baux-de-Provence, vient d'obtenir le label '[Green Food](#)' 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 produits 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 23 juillet 2024





Ecrit par le 23 juillet 2024



DR

V.A.