

LE STREUSEL NOISETTE DE M.O.F J-M PERRUCHON

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/streusel-noisette/>

Un streusel noisette pour gâteaux et entremets : en billes, en crumble, ou en fond de tarte

Chef : Jean-Michel Perruchon

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Autrichienne

Plats : Base, Base Sucrée, Fond De Tarte,

Ingrédients

Pour 210 g de pâte

60 grammes de Poudre de Noisettes

60 grammes de Poudre de Noisettes ou plutôt, des noisettes à broyer

50 grammes de Beurre

50 grammes de Sucre Cassonade

50 grammes de Farine

Pour 42 g de pâte

12 grammes de Poudre de Noisettes

12 grammes de Poudre de Noisettes ou plutôt, des noisettes à broyer

10 grammes de Beurre

10 grammes de Sucre Cassonade

10 grammes de Farine

Pour 105 g de pâte

30 grammes de Poudre de Noisettes

30 grammes de Poudre de Noisettes ou plutôt, des noisettes à broyer

25 grammes de Beurre

25 grammes de Sucre Cassonade

25 grammes de Farine

Pour 315 g de pâte

90 grammes de Poudre de Noisettes

90 grammes de Poudre de Noisettes ou plutôt, des noisettes à broyer

75 grammes de Beurre

75 grammes de Sucre Cassonade

75 grammes de Farine

LE STREUSEL NOISETTE DE M.O.F J-M PERRUCHON

Pour 420 g de pâte

120 grammes de Poudre de Noisettes

120 grammes de Poudre de Noisettes ou plutôt, des noisettes à broyer

100 grammes de Beurre

100 grammes de Sucre Cassonade

100 grammes de Farine

Instructions

1. Dans les ingrédients, vous avez remarqué de la Poudre de Noisettes (60 g). On en trouve facilement en supermarché. Je préfère personnellement broyer moi-même mes noisettes : je trouve que le gout est plus prononcé que de la poudre achetée
2. Si vous voulez faire comme moi, broyer des noisettes entières (60 g) avec un mini robot (hachoir électrique)
3. Ensuite, MOF Jean-Michel Perruchon nous dit de torréfier la Poudre de Noisettes (60 g) au four, à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 10 minutes (retirer avant si la poudre colore trop !)
4. Retirer la plaque du four, et faire refroidir à température ambiante pendant 30 minutes
5. Pour la suite des opérations : On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
6. Placer dans la cuve la Poudre de Noisettes (60 g), le Beurre (50 g), le Sucre Cassonade (50 g) et la Farine (50 g)
7. Attention : le Beurre doit être froid, coupé en cubes, pas mou, et surtout pas fondu !
8. Mélanger
9. Vos verrez que la pâte n'arrive pas forcément à tenir en boule : elle a tendance à s'effriter, mais c'est cela qui rend la pâte à streusel... une vraie pâte à streusel !
10. Il suffit de presser avec les mains la pâte, et elle tiendra en boule
11. A ce stade, vous pouvez l'utiliser de suite, même si je préfère placer au frais pendant 1 heure

Pour un fond de tarte

12. Pour une tarte, vous pouvez vous servir de cette recette pour réaliser un fond de tarte

13. Au préalable, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et placer la pâte au frais pendant 2 heures minimum : la pâte cuira mieux

14. Placer la pâte entre deux tapis silicone (ou deux feuilles de papier sulfurisé), et abaisser au rouleau à pâtisserie avec l'épaisseur désirée

15. Cuire au four préchauffé à environ 160 C, autour des 14 minutes : cuire jusqu'à coloration désirée

Voilà le résultat !

Pour des billes

16. Si vous voulez cuire des billes pour une décoration d'entremets, voilà comment procéder :

17. Il suffit de presser un petit peu de pâte entre deux doigts et de former une bille, qui n'a pas

LE STREUSEL NOISETTE DE M.O.F J-M PERRUCHON

besoin d'être parfaitement sphérique

18. Cuire au four préchauffé à environ 160 C, autour des 12 minutes : cuire jusqu'à coloration désirée

Voilà le résultat !

Pour des crumbles (vermicelles)

19. Parfois je réalise un crumble de streusel : cela sert à certains desserts. Comme par exemple un crumble sur tartelette, ou pour un "sablé reconstitué" (technique que j'avais appris(e) avec Thierry Bamas), ou également pour une décoration originale

20. Pour sa réalisation, vous avez besoin d'un outil. On peut utiliser : Soit une écumoire araignée (écumoire à gros trous) (ce que je fais), une "rape à Spätzle", ou une "grille à streusel" (que les professionnels utilisent)

21. Je vous conseille comme je fais une écumoire araignée (écumoire à gros trous) : Il suffit de presser et raper la pâte directement sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé

22. Essayer de disposer le crumble uniformément sur le tapis silicone ou le papier sulfurisé

23. Cuire au four préchauffé à environ 160 C, autour des 10 minutes ou plus : cuire jusqu'à coloration désirée

Voilà le résultat !