

# Fiche recette

de Jean-Jacques BORNE



*Jean-Jacques  
Borne*

Crèmeux Tonka aux Marrons  
sur un sablé breton fleur de sel,  
petit verre de Panna Cotta et gelée  
de marron, coulis chicorée



# imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



# Crèmeux Tonka aux Marrons sur un sablé breton fleur de sel, petit verre de Panna Cotta et gelée de marron, coulis chicorée

Tonka cream with chestnuts on a “fleur de sel” “sablé breton”, small glass of Panna Cotta and chestnut jelly, chicory coulis



Français



English

## Crèmeux Tonka aux marrons :

150 g.....pâte de marrons **IMBERT**  
60 g .....crème de marrons **IMBERT**  
2 g .....fèves de Tonka torréfiées  
.....et râpées  
70 g .....jaunes d'œufs  
75 g .....sirop de marrons  
.....confits **IMBERT**  
6 g .....gélatine  
325 g.....crème fouettée

## Procédé :

Faire chauffer au bain marie à 65 °C; la pâte de marron, la crème de marron, les jaunes, les fèves de Tonka et le sirop, ajouter la gélatine. Faire monter au mélangeur jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la crème fouettée. Stocker au froid.

## Tonka cream with chestnuts :

150 g.....**IMBERT** chestnut paste  
60 g.....**IMBERT** chestnut spread  
2 g.....Grated roasted tonka beans  
70 g.....egg yolks  
75 g.....**IMBERT** crystallised  
.....chestnut syrup  
6 g.....gelatine  
325 g.....whipped cream

## Method :

Heat chestnut paste, chestnut spread, yolks, tonka beans and syrup in a bain marie to 65 °C, add gelatine. Whisk in blender until completely cold. Add whipped cream.  
Chill.

## Sablé breton chocolat et fleur de sel :

600 g .....farine de force  
15 g .....levure chimique  
50 g .....cacao en poudre  
6 g .....fleur de sel  
420 g .....sucre cassonade  
500 g .....beurre  
200 g .....jaunes  
125 g.....couverture 72 %

## Chocolate and fleur de sel sablé breton :

600 g.....strong flour  
15 g.....baking powder  
50 g.....cocoa powder  
6 g.....fleur de sel  
420 g .....brown sugar  
500 g.....butter  
200 g.....egg yolks  
125 g...72 % couverture chocolate

## Panna cotta marron :

200 g .....crème  
200 g .....lait  
120 g .....crème de marron  
4 g .....gélatine

## Procédé :

Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine. Ensuite incorporer la crème pasteurisée et la crème de marrons. Couler en verre de .. Mettre au froid.

## Chestnut panna cotta :

200 g .....cream  
200 g .....milk  
120 g .....chestnut spread  
4 g .....gelatine

## Method :

Bring the milk to the boil, add the gelatine.  
Then add the pasteurised cream and the chestnut spread.  
Pour into a \_ glass. Chill.

## Gelée de marrons :

300 g .....eau  
100 g .....crème de marrons  
1 g .....gousse de vanille  
3 g .....gélatine

## Procédé :

Faire bouillir l'eau avec la vanille, faire infuser et ajouter la gélatine. Ajouter ensuite la crème de marrons et couler sur la Panna Cotta. Stocker au froid.

## Chestnut jelly :

300 g .....water  
100 g .....chestnut spread  
1 g.....pod of vanilla  
3 g .....gelatine

## Method :

Boil water with vanilla, allow to infuse and add gelatine. Then add chestnut spread and pour onto panna cotta.  
Chill.

## Coulis chicorée :

Faire bouillir l'eau avec la vanille, faire infuser et ajouter la gélatine. Ajouter ensuite la crème de marrons et couler sur la Panna Cotta. Stocker au froid.

## Chicory coulis :

Infuse 15 g of chicory in 150 g of water. Strain and flavour with the panna cotta from the recipe.  
Chill.

## Décors, finitions :

Poser dans un coin de l'assiette le verre de Panna cotta. Déposer des traits de coulis chicorée et mettre dessus une bande de sablée chocolat fleur de sel cuite. Dresser à la poche trois boudins de crème marron Tonka. Décor avec tuile marrons, pastilles de chocolat de couverture à la fleur de sel et marrons confits.

## Decoration and finishing touches :

Put the glass of Panna cotta in the corner of the plate. Put some lines of chicory coulis and on top place a strip of cooked chocolate fleur de sel sablé Pipe three curls of tonka and chestnut spread. Decorate with chestnut biscuit, couverture chocolate chips with fleur de sel and crystallised chestnuts.