



imbert
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

Les recettes des Chefs

L'excellence
du marron sous
toutes ses formes,
dans la plus grande
tradition de
la pâtisserie.



*Vous aurez
besoin de...*



Pour 6 pièces individuelles.

MONT BLANC MONT & MYRTILLES

Ou comment transposer un
petit gâteau « boutique » en
un dessert à l'assiette,
en conservant son esthétique
et son identité. Un joli pari !



FLORENCE LESAGE

Cheffe pâtissière • The
Westin Paris Vendôme
(Paris • 75)

MERINGUE

75 g de blanc d'oeufs
75 g de sucre semoule
75 g de sucre glace

Procédé :
Monter les blancs d'oeufs au batteur.
Au trois quart de battage, ajouter le sucre
semoule en pluie et augmenter la vitesse
du batteur.
Une fois les blancs serrés, ajouter délicatement
le sucre glace en mélangeant avec
une maryse.
A l'aide d'une douille de 15, pocher des
boules sur un moule en silicone demi-
sphère retourné de diamètre 6 cm.

CRÈME CHANTILLY

35 g de lait entier
35 g de sucre semoule
3 gousses de vanille de Madagascar
4,5 g de gélatine en poudre
22,5 g d'eau froide
75 g de mascarpone
325 g de crème liquide

Procédé :
Mélanger la gélatine et l'eau froide.
Faire bouillir le lait avec le sucre semoule
et les gousses de vanilles fendues et gratées.
Ajouter la gélatine rehydratée.
Passer au chinois sur le mascarpone
et mélanger vigoureusement. Ajouter la
crème liquide et mixer quelques minutes
pour bien homogénéiser le mélange. Pla-
cer au froid pendant une nuit.

PÂTE SUCRÉE CHÂTAIGNE

200 g de farine de châtaigne
2 g de sel fin
50 g de sucre glace
120 g de beurre doux

25 g de pâte de Marrons Imbert ☺
10 g de jaune d'oeuf
5 g d'oeuf entier
1 gousse de vanille de Madagascar

Procédé :
Sabler ensemble la farine, le
sel, le sucre glace, le beurre en
cubes, puis la pâte de marrons.
Ajouter ensuite la vanille, l'oeuf et le jaune.
Laisser reposer la pâte une nuit.
Abaisser à 2 mm d'épaisseur et détailler
des cercles de diamètre 5 cm (la pâte ne
doit pas dépasser de la meringue).
Disposer les disques sur une plaque cou-
verte d'un silpat et cuire à 160 °C entre
12 et 16 minutes (suivant la ventilation).
La couleur doit être dorée.

COMPOTÉE DE MYRTILLES

160 g de purée de myrtilles sauvages
40 g de myrtilles sauvages
10 g de sucre semoule
10 g de dextrose
2 g de pectine NH

Procédé :
Chauffer à 45°C la purée de myrtilles et les
myrtilles sauvages.
Ajouter en pluie les poudres et bouillir en-
viron 1 minute.
Débarrasser hors du feu dans une boîte.
Laisser refroidir avec un film au contact.

CRÈME DE MARRONS

200 g de pâte de Marrons Imbert ☺
350 g de crème de Marrons Imbert ☺
6 cl d'armagnac
2 gousses de vanille de Madagascar
170 g de beurre doux

Détendre la pâte de marrons avec
l'armagnac. Ajouter les grains de va-

nille et la crème de marrons. Mettre
dans la cuve du batteur avec le fouet
et ajouter le beurre mou. Mélang-
er et corriger la texture si besoin.
Le mélange doit être souple mais doit se
tenir.

MONTAGE ET FINITIONS

Quelques morceaux de Marrons glacés
Imbert ☺
Feuille d'or
Oxalys

Procédé :
Monter à petite vitesse la crème chantilly
pour ne pas incorporer trop de grosses
bulles d'air.
A l'aide d'une poche avec une douille de
15, pocher une boule de crème chantilly
allongée en pointe sur chaque disque de
pâte sucrée châtaigne. Congeler.
Décorer ensuite chaque coque de me-
ringue avec les vermicelles de crème
de marrons à l'aide d'un tourne disque.
Saupoudrer un peu de sucre glace
sur le dôme poché de vermicelles.
Avec le reste de crème de marrons, po-
cher des lignes régulières sur un papier
guitare et congeler.
Passer le côté bombé des meringues
sur un tamis pour l'aplanir.
Poser la coque retournée dans l'as-
siette, garnir le creux de compotée
de myrtilles, puis déposer le disque
de pâte sucrée châtaigne recouvert
de crème chantilly et de crème au mar-
rons.
Dans la plaque de crème de marrons
précédemment pochée puis conge-
lée, détailler ensuite des petits cercles
de différents diamètres et les disposer
dans l'assiette pour le décor.
Finir les desserts en les décorant avec
quelques morceaux de marrons glacés,
de la feuille d'or et de l'oxalys pourpre.