



**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.