

Fiche recette

de Jean-Jacques BORNE



*Jean-Jacques
Borne*

Galette aux Marrons et Pommes Poellées

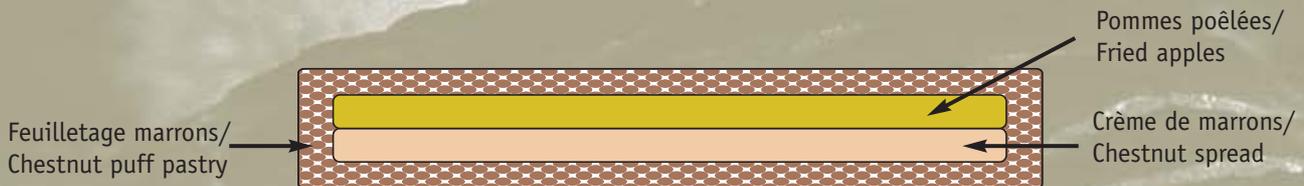


imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

Galette aux Marrons et Pommes Poellées

Chestnut and Fried Apple Pastry



Feuilletage inversé au marron :

350 gfarine
6 gsel
200 geau froide
80 gsirop de marrons confits IMBERT
750 gbeurre
260 gfarine

Procédé :

Faire une première détrempe avec la farine, le sel, l'eau et le sirop. Étaler en carré et laisser reposer au froid _ heure.
Faire une deuxième détrempe avec le beurre et la farine, mettre au froid.
Mettre ensuite la détrempe beurrée à l'extérieur et effectuer 3 tours doubles avec _ de repos entre chaque tour.
1 heure avant de s'en servir faire un tour simple.

Crème marron :

200 gbeurre
280 gpoudre d'amandes
100 gsucre glace
130 gsirop de marrons confits IMBERT
150 gpâte de marrons IMBERT
300 gœufs
150 gbrisures de marrons confits IMBERT

Procédé :

Faire monter le beurre pommade avec la poudre d'amandes, le sucre glace, le sirop et la pâte de marron.
Ajouter ensuite petit à petit les œufs et en dernier les brisures de marrons.

Poêlée de pommes :

500 gpommes en dés
60 gbeurre
40 gsucre cristal

Procédé :

Faire revenir les pommes avec le beurre et le sucre jusqu'à une légère caramélisation.
Réserver au froid.

Décor, finitions :

Étaler deux abaisses de feuilletage en veillant à ce que celle de dessous soit plus fine pour une meilleure cuisson.
Garnir de crème marrons sur 1,5 cm et parsemer de pommes poellées.
Recouvrir, dorer et inciser pour le décor.
Après cuisson, faire briller au sirop de marron confits et décorer avec brisure de marrons confits au centre.
Étiquette maison

Chestnut reverse puff pastry :

350 gflour
6 gsalt
200 gcold water
80 gIMBERT crystallised chestnut syrup
750 gbutter
260 gflour

Method :

Make the first dough with the flour, salt, water and syrup. Roll into a square and leave to chill for _ hour.
Make a second dough with the butter and flour, chill.
Then place the butter dough on the outside and do 3 double turns with _ hour in between each turn.
1 hour before using do a single turn.

Chestnut spread :

200 gbutter
280 gground almonds
100 gicing sugar
130 gIMBERT crystallised chestnut syrup
150 gIMBERT chestnut paste
300 geggs
150 gIMBERT broken crystallised chestnuts

Method :

Whip the softened butter with the ground almonds, icing sugar, syrup and chestnut paste.
Then gradually add the eggs and finally the broken chestnuts.

Fried apples :

500 gdiced apples
60 gbutter
40 ggranulated sugar

Method :

Brown the apples with the butter and sugar until they are slightly caramelised.
Chill

Decoration, finishing touches :

Roll out two layers of puff pastry, ensuring that the lower one is finer so that it cooks better.
Decorate with 1,5 cm of chestnut paste and sprinkle with fried apples.
Cover, brown and make an incision for decoration.
After cooking glaze with crystallized chestnut syrup and decorate with broken crystallised chestnuts in the centre.
House label.