



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

NOBLESSE

Un savoureux et noble dessert chocolat et marron qui associe une gelée exotique à une crème anglaise marron **Imbert**.

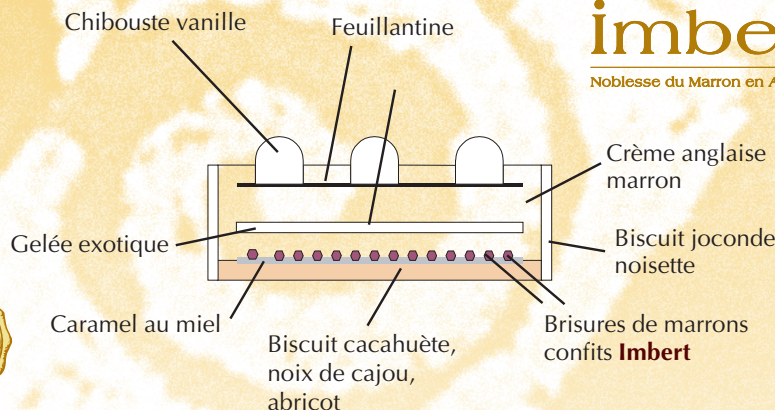


François RAIMBAULT

Restaurant l'Oasis
LA NAPOULE
(Alpes-Maritimes)

Création : Grège 07/000 Vailhès-Bains / Photos : J.M. Sordello/J.F. Romero - Gérard Mongalvy





imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

FEUILLANTINE CARAMEL ET SÉSAME

- Feuillantine.....225 g
- Beurre de cacao.....40 g
- Chocolat au lait.....100 g
- Caramel.....500 g
- Sésame grillé.....150 g

Fondre le beurre de cacao, mélanger au chocolat au lait. Verser sur le caramel, puis ajouter la feuillantine et le sésame.

Mélanger, dresser une fine couche sur *silpat* d'une taille inférieure à l'entremet.

BISCUIT CACAHUÈTE, NOIX DE CAJOU, ABRICOT

Monter

- 150 g de sucre semoule
- 90 g de jaunes d'œuf
- 2 œufs

Incorporer le mélange avec

- 70 g de fécule
- 150 g d'abricots en cubes moelleux
- 75 g de noix de cajou concassées grillées
- 75 g de cacahuètes concassées et grillées

Mélanger à

- 70 g de blanc monté serré
- 40 g de sucre semoule

Dresser dans les cercles une épaisseur de 2 cm. Sucrer et cuire à 175 °

GELÉE EXOTIQUE

Cuire à sec

- 200 g de sucre en caramel

Déglacer avec

- 1 kg de pulpe St Domingue
- 50 g de jus de citron jaune
- 50 g d'eau
- 75 g de rhum brun

Emmener à 80 ° puis ajouter le mélange de 8 g de pectine NH et 50 g de sucre semoule. Cuire en remuant 15 minutes. Couler en cercle d'un diamètre inférieur à l'entremet sur 1 cm d'épaisseur. Réserver au froid

CRÈME ANGLAISE MARRON

Faire bouillir

- 600 g de lait
- 100 g de crème de marrons **Imbert**
- 100 g de pâte de marrons **Imbert**
- 1 gousse de vanille

Faire blanchir

- 6 jaunes d'œuf
- 75 g de sucre

Cuire à 84 °

Laisser refroidir.

Ajouter 35 g de vieux rhum. Mélanger 13 gr de gélatine et 400 g de crème fouettée.

CARAMEL AU MIEL

Caraméliser à sec 250 g de sucre semoule. Ajouter 30 g de miel d'arboise, puis déglacer avec 250 g de crème liquide, ajouter 1/2 gousse de vanille.

Refroidir à 35 ° puis ajouter 150 g de beurre doux et 75 g de beurre demi-sel.

CRÈME CHIBOUSTE VANILLÉE

- Lait.....250 g
- Sucre semoule.....50 g
- Poudre à crème.....25 g
- 10 jaunes d'œuf
- 2 gousses de vanille

Cuire comme une crème pâtissière, ajouter 4 feuilles de gélatine. Puis mélanger à la meringue italienne (120 g. de blancs montés, 200 g. de sucre cuit à 121 °). Dresser aussitôt.

NOBLESSE

MONTAGE ET FINITION

Montage à l'envers : Dans 4 cercles de 6 personnes et 4,5 cm de hauteur, chemiser d'un biscuit joconde noisette, couler l'anglaise marron gélifiée sur 1,5 cm d'épaisseur. Réserver au froid pendant 30 minutes puis tailler 3 ronds à l'emporte-pièce. Recouvrir de disques de feuillantine, à nouveau de l'anglaise marron en une épaisseur de 2 millimètres, poser le disque de gelée exotique. Recouvrir à nouveau à l'aide d'une poche et douille n° 8.

Dresser une rosace de caramel à l'orange et miel et parsemer de brisures de marrons confits **Imbert** au rhum et abricots moelleux. Terminer par le biscuit et mettre au froid.

Finition : retourner l'entremet. Floquer entièrement avec l'appareil chocolat lait et beurre de cacao. Recouvrir à travers les trous à l'aide d'une poche des vermicelles obtenus par le mélange de 100 gr de pâte de marrons **Imbert**, 100 gr de crème de marrons **Imbert** montés avec 40 gr de beurre. Réserver au frais.

Préparer la chibouste vanillée et dresser 3 dômes de celle-ci dans chaque trou à la poche. Terminer avec quelques macarons noisettes et les feuilles en chocolat lait. Passer à la broyeuse du chocolat lait haché pour réaliser le drappé sur une partie de l'entremet.

IMBERT - Chemin du Lac - 07200 Aubenas - France -

Tél. 33 (0)4 75 35 13 39 - Fax 33 (0)4 75 35 57 49 - www.marrons-imbert.com ■ contact@marrons-imbert.com