



**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...



# MONT BLANC DARK RED

Un Mont-Blanc aux  
goûts francs, simple à  
réaliser sous son allure  
sophistiquée.



**JEAN-JACQUES  
BORNE**

Chef pâtissier • Kaori  
(Saint-Etienne • 42)  
un des Meilleurs Ouvriers  
de France

### PÂTES SABLÉES NATURE ET CASSIS

#### Nature

250 g de farine  
3 g de sel  
100 g de sucre glace  
50 g de poudre d'amandes  
120 g de beurre  
1 œuf

#### Cassis

Mêmes quantités de farine, sel, beurre  
110 g de sucre glace  
35 g de poudre d'amandes  
60 g de purée de cassis  
Q.S. colorant charbon végétal

#### Procédé :

Pour chaque pâte, mettre l'ensemble  
des ingrédients dans un robot et faire  
tourner le minimum.  
Réaliser les motifs à l'aide des 2 pâtes  
et étendre entre deux feuilles de papier  
sulfurisé. Mettre au froid.  
Foncer les tartelettes et cuire à 170°C  
pendant 15 minutes.

### BISCUIT MIEL CASSIS

60 g de sucre semoule  
100 g de miel  
200 g d'œufs  
60 g de purée de cassis  
100 g de farine  
30 g de féculé de pomme de terre  
8 g de levure chimique  
185 g de beurre clarifié fondu

#### Procédé :

Mélanger tous les ingrédients en ajoutant  
le beurre fondu en dernier.  
Étaler sur la plaque silicone 40x40.  
Cuisson à 180°C pendant 15 minutes.

### CONFIT DE CASSIS-VIOLETTE

200 g de purée de cassis  
170 g de dés de poires cuites  
120 g de sirop de violette  
20 g de sucre semoule  
6 g de pectine NH

#### Procédé :

Faire bouillir la purée et le sirop. Ajouter  
petit à petit le mélange pectine/  
sucre. Faire bouillir 1 minute.  
Ajouter les dés de poires.  
Vider en moules (12 demi-sphères de  
diamètre 6 cm + 12 ronds de diamètre  
6 cm) et mettre au congélateur.

### CRÈME LÉGÈRE AUX MARRONS

315 g de crème de Marrons Imbert 🍫  
110 g de jaunes d'œufs  
9 g de gélatine  
45 g d'eau  
470 g de crème fouettée

#### Procédé :

Faire chauffer la crème de marrons  
et les jaunes d'œufs au bain marie  
à 65°C.

Pour 12 pièces individuelles.

Ajouter la masse gélatine (gélatine+eau) et faire monter au  
mélangeur jusqu'à refroidissement.  
Mélanger à la crème fouettée.

### MONTAGE ET FINITIONS

Chocolat blanc  
Huile neutre  
Colorant rouge naturel

Chemiser des moules Mont-Blanc  
d'un mélange de chocolat blanc,  
de 10% d'huile et de colorant rouge  
naturel. Monter les petits gâteaux  
immédiatement avec la crème légère,  
l'insert de confit demi-sphère et le  
biscuit. Garnir les tartelettes de crème  
légère avec l'insert confit rond. Bien  
lisser et conserver l'ensemble au  
congélateur.

Pour le décor : chocolat rouge et feuille  
d'or.