

Muffins aux marrons, cœur myrtille



SERVICE
DE
PRESSE

Agnès Amoretti Relations Presse
Agnès Amoretti • Clothilde Tupin
16 rue Pasteur - 92100 Boulogne-Billancourt
Tél. 01 41 41 60 16
agnes@agnesamoretti.fr

Muffins aux marrons cœur myrtille

Indications

-  Préparation : 30 min + 10 min
-  Cuisson : 30 min
-  1 toque : facile
-  Recette : peu onéreuse
-  Pour 6 personnes

Ingrédients

/ Confiture de myrtille Sabaton

Pour la pâte à cake

- / 120 g de pâte de marrons Sabaton
- / 80 g de beurre pommade
- / 20 g de miel + 60 g de sucre en poudre
- / 2 œufs entiers
- / 80 g de farine + ½ sachet de levure chimique

Pour la Dacquoise

- / 120 g de pâte de marrons Sabaton
- / 30 g de farine + 50 g de poudre d'amande entière
- / 80 g de sucre en poudre
- / 2 blancs d'œufs + 1 pincée de sel

Préparation

- / Remplir 6 compartiments d'un bac à glaçons avec la confiture de myrtille et congeler 4 h.

La pâte à cake

- / Mélanger la pâte de marrons avec le beurre pommade, petit à petit, afin d'éviter les grumeaux, ajouter le miel, le sucre, les œufs entiers, la farine et la levure. Réserver.

La Dacquoise

- / Couper la pâte de marrons en morceaux et la ramollir 30 secondes au four micro-ondes. Incorporer délicatement la farine, la poudre d'amande et le sucre. Mélanger.
- / Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporer à la préparation précédente.
- / Préchauffer le four à 150 °C, chaleur tournante.

Montage

- / Beurrer 6 moules à muffins et les remplir au 2/3 de pâte à cake. Démouler les inserts myrtille et les rouler dans la farine pour qu'ils ne tombent pas au fond du moule.
- / Les disposer au centre de chaque moule en appuyant légèrement sur le dessus. Remplir la poche à douille de Dacquoise et en garnir chaque moule.
- / Enfourner environ 30 min.



Tarte du soleil marrons et pommes



SERVICE Agnès Amoretti Relations Presse
DE Agnès Amoretti • Clothilde Tupin
PRESSE 16 rue Pasteur - 92100 Boulogne-Billancourt
Tél. 01 41 41 60 16
agnes@agnesamoretti.fr

Tarte du soleil marrons et pommes

Indications

-  Préparation : 30 min
-  Cuisson : 35 min
-  2 toques : délicat
-  Recette : peu onéreuse
-  Pour 8 personnes



Ingrédients

- / 250 g de confiture extra de Châtaigne d'Ardèche AOP Sabaton
- / 180 g de marrons entiers au naturel Sabaton
- / 2 pâtes feuilletées
- / 1 pomme Granny Smith
- / 1 jaune d'œuf (dorure)
- / 15 g de beurre

Préparation

- / Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante
- / Éplucher et couper la pomme en petits cubes et les marrons entiers en 4.
- / Faire revenir dans une poêle, avec le beurre, les cubes de pommes pendant 2 min, puis rajouter les morceaux de marrons, laisser sur le feu encore 2 min puis réserver et laisser refroidir totalement.
- / Sur du papier sulfurisé, déposer un 1^{er} disque de pâte feuilletée.
- / Étaler la crème de marrons en laissant 2 cm de bord. Ajouter les cubes de pomme et les morceaux de marrons.
- / Badigeonner à l'eau et au pinceau le contour de la tarte, recouvrir avec le 2nd disque de pâte feuilletée et appuyer sur tout le tour avec une fourchette afin de bien souder les 2 pâtes ensemble.
- / Poser un verre, à l'envers, au centre de la tarte. À partir du bord du verre qui représente le cœur du soleil, réaliser ses rayons en partant du centre : couper la tarte en 4, en 8 puis en 16 ou plus selon vos envies.
- / Ensuite, réaliser délicatement 2 torsades sur chaque rayon sans les casser. *(Si la pâte est trop molle, réfrigérer 15 min environ)*
- / Retirer doucement le verre sans casser la pâte et badigeonner le tout au jaune d'œuf.
- / Enfourner sur une plaque 30 à 35 min.

Très conviviale, cette tarte se déguste très simplement : il suffit de tirer chacun sur une part.
À savourer de préférence tiède.

Dôme mousse marron, cœur framboise



SERVICE DE PRESSE Agnès Amoretti Relations Presse
Agnès Amoretti • Clothilde Tupin
16 rue Pasteur - 92100 Boulogne-Billancourt
Tél. 01 41 41 60 16
agnes@agnesamoretti.fr

Dôme mousse marron, cœur framboise

Indications

-  Préparation : 30 min
-  2 toques : délicat
-  Recette : peu onéreuse
-  Pour 6 personnes



Ingrédients

- / **240 g de pâte de marrons Sabaton**
- / 200 g de framboises (*en réserver 3 pour décorer*)
- / 3 cuillères à soupe d'eau + 2 g d'agar-agar
- / 300 g de palets bretons + 80 g de beurre fondu
- / 250 ml de crème entière liquide
- / Noix de coco râpée (*pour la décoration*)

Matériel

- / 6 moules silicone demi-sphère Ø 7 cm

Préparation

- / Mixer les fruits, les mettre dans une casserole avec 3 cuillères à soupe d'eau et 1 g d'agar-agar, porter à ébullition tout en mélangeant. Verser dans un plat large sur 1 cm de haut et réfrigérer pendant 2 h.
- / Mixer les palets bretons et mélanger avec le beurre fondu. Garnir une plaque sur ½ cm de hauteur. Former des empreintes avec des cercles à pâtisserie ou avec un verre diamètre 7 cm. Placer au frigo.
- / Couper la pâte de marrons en gros morceaux et la ramollir 30 secondes au four micro-ondes pour la travailler plus facilement. Porter à ébullition 50 ml de crème liquide avec 1 g d'agar-agar et ajouter à la pâte de marrons, petit à petit, afin d'éviter les grumeaux.
- / Monter le reste de la crème en chantilly puis l'incorporer délicatement à la pâte de marrons.

Montage

- / Après réfrigération, couper la gelée de framboise en carrés de 2 x 2 cm et détacher les cercles de pâte sablée.
- / Garnir au ¾ les moules demi-sphères de la mousse aux marrons. Poser un carré de gelée de framboise, appuyer légèrement pour faire remonter la mousse sur les côtés. Avec une cuillère, lisser la surface. Poser sur chaque moule un disque de pâte sablée et congeler 2 h.
- / Une fois les demi-sphères durcies, démouler et poser sur leur assiette puis réserver les assiettes au réfrigérateur. Au moment de la dégustation, saupoudrer de noix de coco râpée et ajouter ½ framboise sur le dessus.

Cette recette se décline en verrine en émiettant les palets bretons au fond du verre en superposant quelques cubes de gelée de framboise, la mousse marron et les framboises fraîches en décoration.