

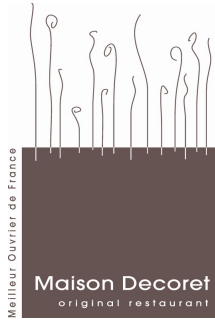
Chaud, chaud les marrons grillés !

Le Potimarron en Œuf imaginaire

MAISON DECORET

Jacques Decoret Meilleur ouvrier de France- 15 rue du parc 03200 Vichy

Tél :04.70.97.65.06 jacquesdecoret.com



Chaud, chaud les marrons grillés !

Pour 8 personnes :

*Pâte de marron :

- 250 g de marron
- 375 g de lait
- 30 g de beurre

*Pâte de marron brûlé :

- 125 g de marron
- 250 g de lait
- 40 g de beurre

Progression :

Pour la pâte de marrons, colorer les marrons, mixer avec le lait, le beurre jusqu'à obtention d'une pâte, la détendre avec du lait si besoin.

Pour la pâte de marrons brûlés, faire brûler les marrons dans une poêle à trou (poêle à marrons), et faire la même préparation que ci-dessus.

Réaliser une mousse de lait en émulsionnant le lait, le beurre et des parures de marrons blancs.

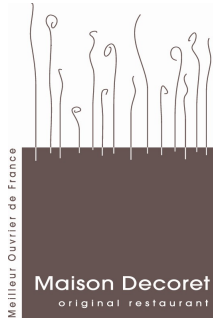
Montage :

Mettre la pâte de marron puis la mousse de marron blanche, ensuite la pâte de marron brûlés . Servir avec des pétales de marrons grillés.

MAISON DECORET

Jacques Decoret Meilleur ouvrier de France- 15 rue du parc 03200 Vichy

Tél :04.70.97.65.06 jacquesdecoret.com



Le Potimarron en Œuf imaginaire

Recette pour 8 personnes

- 300 gr potimarron
- 45 gr sucre semoule
- 125 gr d'eau (départ eau pour blanchir)
- 10 gr gingembre (½ tranche)
- 1 gousse de vanille

- 100 gr Fromage blanc lisse
- 100 gr crème
- 100 gr lait entier
- 25 gr sucre glace
- 1 cuillère à soupe de rhum blanc

- 2 tranches de lard alsacien fumé
- sucre glace
- pain de seigle

Progression :

Eplucher, couper en fins morceaux réguliers le potimarron. Mettre à l'eau froide et porter à ébullition. Laisser ainsi pendant 2 minutes.

Egoutter en conservant l'eau. Remettre en cuisson avec le sucre les 125 gr d'eau, le gingembre et la vanille, laisser réduire et confire pendant 1 heure environ.

Retirer le gingembre et le tailler en brunoise. Mixer le potimarron afin d'obtenir une pâte lisse lui incorporer la brunoise de gingembre. Mouler en ½ sphère de 4 cm de diamètre et disposer sur le côté d'un plat à œuf.

Mélanger ensemble fromage blanc, crème liquide, lait entier, sucre glace et Rhum blanc. Couler autour du jaune « potimarron ». Servir avec cet œuf imaginaire quelques mouillettes de pain, le lard alsacien sec(trancher finement, saupoudrer de sucre glace, caraméliser et découper en triangles égaux.

Avec le travail du potimarron sous cet aspect. J'ai retrouvé le parfum du marron glacé.

MAISON DECORET

Jacques Decoret Meilleur ouvrier de France- 15 rue du parc 03200 Vichy

Tél :04.70.97.65.06 jacquesdecoret.com



MAISON DECORET

Jacques Decoret Meilleur ouvrier de France- 15 rue du parc 03200 Vichy
Tél :04.70.97.65.06 jacquesdecoret.com