

JE SUIS UN FOODISTA!

# C'est Noël tous les mois !

À la rédaction, on adore les nouveaux produits, les conditionnements malins, les saveurs inédites... Forcément, on a craqué pour le concept **Eat You Box**: chaque mois, dans votre boîte aux lettres, 6 à 8 produits innovants et gourmands ! Nous vous dévoilerons en avant-première, dans chaque numéro de *J'ai faim !*, l'un des produits de la box à venir... Et quelques idées de recettes pour le sublimer. Et on n'est pas payé pour le faire !



## Dans la box de décembre...

Dans la box de décembre, vous découvrirez notamment... un tube de **crème de marrons, de la maison Imbert**. Imbert, c'est une entreprise familiale implantée à Aubenas, en Ardèche, depuis 1920. Une sélection draconienne des meilleurs châtaignes (car les marrons sont bien sûr des châtaignes, allez voir page 46 !) garantit une qualité optimale de leurs produits, que ce soit les marrons glacés, les marrons au sirop, la pâte de marrons (peu sucrée) ou la fameuse crème de marrons.

Une crème de marrons finement vanillée, à la saveur subtile, dont on a adoré la texture très fine... Elle est préparée avec 50 % de marrons et 50 % de sucre, plus la vanille bien sûr et... c'est tout !

**O**utre la recette imaginée par l'Atelier des **Chefs** pour Eat Your Box (Le Père Noël ardéchois, voir ci-contre), nous vous proposons quelques idées pour accompagner votre crème de marrons suivant vos goûts... Mais il faut vous avouer quelques chose : les tubes que nous avons goûtés, nous n'avons pas pu les cuisiner. Car... nous les avons consciencieusement vidés, un par un, à la bouche, par pure gourmandise... Il était juste impossible de résister à la tentation !

## Coupes Mont-Blanc

Une recette simplissime, qui rappelle le fameux gâteau éponyme, devenu spécialité du salon de thé Angelina, rue de Rivoli, à Paris. Vous pouvez préparer les coupes avec de la crème Chantilly en bombe, mais servez-les alors immédiate-

ment, car celle-ci ne supporte pas l'attente ! Émiettez une **grosse meringue** (achetée en boulangerie, ou préparée suivant notre dossier « *Tous les secrets de la meringue* », voir *J'ai faim !* n°1...) dans des coupes à desserts, puis nappez de **crème de marrons**, en filet, directement avec le tube. Couvrez généreusement de **crème fouettée maison** et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

## Verrines aux pommes et à la crème de marrons

Préparez une compote de pommes maison avec **quelques belles pommes** coupées en dés, un peu de **sucre** en poudre, une noisette de beurre et un peu d'eau : laissez compoter à feu doux environ 25 min, puis écrasez à la fourchette. Laissez tiédir, puis répartissez dans des petites verrines. Ajoutez une couche de **crème de marrons**, puis surmontez d'une couche de **crème fraîche** à peine fouettée avec un peu de sucre glace. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

## Panna cotta à la crème de marrons

Faites chauffer 25 cl de crème liquide et 15 cl de lait avec 80 g de **crème de marrons** et 30 g de **sucre** en poudre, sans porter à ébullition. Coupez le feu, ajoutez 2 feuilles de **gélatine** préalablement trempées et essorées, puis mélangez délicatement. Répartissez dans 4 ramequins, laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur au moins 4 h. Décorez de **marrons glacés** pour servir.



### Bouchées meringuées à la crème de marrons

Réunissez des petites meringues deux par deux, avec de la **crème de marrons**. Rapide, malin et... super bon!



### Coupe ultra-gourmande aux marrons

Déposez des boules de **crème glacée à la vanille** dans des coupes, nappez de **crème de marrons** et couvrez d'encore un peu de crème glacée. Surmontez généreusement de **crème Chantilly** parsemez de dragées dorées et de **brisures de marrons glacés**. À réserver aux ultra-gourmands!

Et bien sûr, servez la crème de marrons en garniture d'un **fromage blanc** (idéalement en faisselle), d'une simple **crème glacée**, d'un **yaourt**, sur une **crêpe**, un **pancake**...



### La recette de L'atelier des Chefs:

#### Le Père Noël ardéchois

Pour 4 personnes

- ✓ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre **60 g de chocolat** avec **10 g de beurre**, au bain-marie.
- ✓ Pendant ce temps, cassez **2 œufs** en séparant les jaunes des blancs. Montez les blancs en neige, puis incorporez-leur **60 g de sucre** en poudre.
- ✓ Dans une jatte, mélangez **80 g de crème de marrons** avec **60 g de crème fraîche** et les jaunes d'œufs, incorporez **80 g de farine** et **½ sachet de levure chimique**, puis le mélange beurre-chocolat. Incorporez enfin les blancs en neige, délicatement.
- ✓ Versez dans des moules individuels en forme de Père Noël (par exemple), beurrés et farinés, puis enfournez pour 15 à 20 min.
- ✓ Laissez tiédir hors du four avant de démouler, puis décorez si vous le souhaitez, pour les finitions, avec **100 g de sucre glace** travaillé avec quelques gouttes de **jus de citron**.

#### Le + de L'atelier des Chefs:

Enveloppez les gâteaux de film alimentaire, pour leur conserver tout leur moelleux.

## MAIS C'EST QUOI, EAT YOUR BOX ?

**Eat Your box**, c'est un concept qui nous a tapé dans les papilles! On reçoit simplement, chaque mois, par la Poste, un joli paquet, contenant 6 à 8 produits d'épicerie fine, haut de gamme: des produits innovants, inattendus, de grande qualité... qu'on ne trouve pas en grande surface. Et chaque produit est accompagné d'une fiche recette dédiée, réalisée par L'atelier des Chefs... Le tout pour seulement 20 €, port compris! Bref, c'est un peu Noël tous les mois...

**Dans la box de novembre, vous avez trouvé** →

Pour celle de décembre... Guettez vos boîtes aux lettres!  
Plus d'infos sur [www.eatyourbox.com](http://www.eatyourbox.com)



**EAT YOUR BOX**  
DÉCOUVREZ. CUISINEZ. SURPRENEZ.