

21^{ème} foire de la châtaigne de Mourjou (15)

23 et 24 octobre 2010

Quelques recettes présentées à l'école de cuisine

La croustade castanhaire

(pâté au pied de porc et châtaignes)

par Henri CRUZEL, Hôtel restaurant 15600 SAINT ETIENNE DE MAURS

Ingrédients pour une croustade de 6 personnes:

Pieds de porc cuit: 3 à 4 pieds de porc

Pâte feuilleté : 2 pâtes achetées dans le commerce prêtes à utiliser

Châtaignes : 250g de châtaignes crues épluchées

1 bouquet de persil

1 oeuf

Sucre, sel, poivre

Recette :

Étape 1:

Dans un grand wok mettre un fond d'eau avec du sucre y déposer les châtaignes et faire cuire à feu moyen (sans coloration) une vingtaine de minutes en rajoutant de l'eau si nécessaire et en remuant fréquemment.

Étape 2:

Pendant la cuisson des châtaignes, passer les pieds de porc 10min au four pour rendre la gelée liquide, les sortir et enlever les os à la main minutieusement en évitant d'en laisser. Émincer les pieds de porc en morceaux.

Étape 3:

Rajouter dans le wok aux châtaignes les pieds de porc et le persil, sel et poivre ; laisser mijoter 5 min et stopper le feu.

Étape 4:

Abaisser la 1^o pâte feuilletée sur un moule à tarte avec du papier cuisson ; veiller à laisser dépasser la pâte de 2 à 3 cm du moule afin de souder la seconde pâte.

Disposer la préparation aux pieds de porc et châtaignes (en essayant de ne pas trop mettre de liquide) sur la pâte et en veillant à laisser 1cm libre autour de la pâte ; mettre une épaisseur de préparation suffisante (4 à 5 cm), puis abaisser par dessus le moule la 2^o pâte et souder les bords en pressant avec les doigts les 2 pâtes ; couper l'excédent de pâte.

Avec l'excédent vous pouvez dessiner des motifs à l'emporte pièce afin de rendre votre croustade plus jolie en disposant ces décors directement sur la croustade.

Battre un jaune d'œuf et à l'aide d'un pinceau napper de jaune la croustade afin qu'à la cuisson elle dore joliment.

Ne pas oublier de percer la pâte supérieure avec la pointe du couteau afin de faire une cheminée pour éviter à la croustade de trop gonfler.

Mettre à four chaud chaleur tournante 180° une trentaine de minutes et déguster avec une salade verte.

Vous pouvez avec l'excédent de préparation aux pieds de porc réaliser des bricks et des crépinettes pour l'apéritif.

-0-0-0-0-0-

La madeleine à la châtaigne
par Chantal CLERMONT à ST HYPOLITE 12

Ingrédients pour 30 madeleines:

125g de beurre fondu

4 œufs

150g de sucre

125g de farine

1.5 cuil à soupe de liqueur de châtaigne

125g de crème de marron

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure

1 pincée de sel

Moules à madeleine en silicone

Recette:

Préchauffer le four à 220°

Fouettez les œufs avec le sucre, le sel, la crème de marron jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Mélangez la farine, la levure, le beurre fondu et la liqueur de châtaigne.

Remplissez les moules ; poser sur une plaque de four.

Enfournez 5 minutes puis baisser le thermostat à 180°.

Laisser cuire 10 à 15 min en surveillant la coloration et la cuisson.

Variante:

Remplacer la crème de marron par du miel et ajouter 1 zeste de citron.

-0-0-0-0-0-

Boudin à la mangue et châtaigne

par Didier GUIBERT Restaurant les 4 saisons à AURILLAC 15000

Ingrédients:

1 kg de boudin nature

250g de châtaignes cuites épluchés

1 mangue mure

30g de beurre sel et poivre

Recette:

Préchauffer le four à 200°.

Débitez le boudin en tranches épaisses de 2cm et les faire revenir dans une poêle bien chaude avec de l'huile 1 min de chaque côté, sel et poivre.

Éplucher et découper la mangue en cubes assez gros.

Dans un plat haut allant au four disposer sur le fond les tranches de boudin puis les mangues et les châtaignes mettre ensuite des noix de beurre.

Enfourner à 180° une quinzaine de minutes afin que le beurre et la mangue fondent sur le boudin.

-0-0-0-0-0-

Remerciements

Un grand merci aux intervenants de l'école de cuisine pour leur disponibilité et leur savoir faire.

Mr GUIBERT Didier Restaurant les 4 saisons 10 rue JB Champeil 15000 AURILLAC
04.71.64.85.38

Mr VAILLE Didier Boulangerie Pâtisserie 29 rue des Carmes 15000 AURILLAC
04.71.48.26.27

Mr CRUZEL Henri Hôtel Restaurant CRUZEL le Bruel 15600 ST ETIENNE DE MAURS
04.71.46.75.04

Mr PERREMANS Guy Boulanger Bio, fournil Nafragui 46210 ST CIRGUES
05.65.11.95.32

Mme CLERMONT Chantal Confiture Pâtisserie EARL de la Châtaigneraie
12140 ST HIPPOLYTE 05.65.66.13.65