

Le marbré à la châtaigne

par la Maison CRUZEL Pâtisserie MAURS 15600

Ingrédients:

Beurre : 500g
Sucre glace : 600g
Œufs : 9
Lait : 250g
Glucose : 50g
Farine : 1kg
Levure chimique : 20g
Rhum : 100g
Crème de marron et marrons confits

Étape 1:

Mettre le beurre en pommade dans 1 récipient plutôt grand.
A la spatule en bois, incorporer le sucre glace dans le beurre et bien mélanger. Puis mettre les oeufs sur la préparation 2 par 2 en prenant soin de bien mélanger entre chaque.
Ensuite verser la farine, la levure chimique, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Pour finir, verser le lait, le glucose et le rhum.

Étape 2:

Se procurer 1 support creux (moule à biscuit quatre quart).
Verser une première couche du mélange puis sur cette même couche étaler de la crème de marron et des marrons confits.
Pour finir, mettre une deuxième couche de biscuit jusqu'au $\frac{3}{4}$ du moule.

Étape 3:

Chauffer le four à 200°.
Enfourner, puis baisser la température à 170°.
Piquer avec un couteau pour contrôler la cuisson (le centre du gâteau ne doit plus coller à la lame du couteau)

-0-0-0-0-0-

Le cannelé à la châtaigne (le petit seyrolais)
par Chantal CLERMONT à ST HYPOLITE 12

Ingrédients:

Crème de marron : 360g

Beurre : 180g

Œufs : 5

Recette:

Dans une casserole à feu doux mélanger la crème de marron avec le beurre en remuant sans arrêt jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Hors du feu rajouter à ce mélange les 5 œufs et mélanger.

Disposer l'appareil dans des moules à cannelés et passer au four préalablement préchauffé pendant 45 min à 180° chaleur tournante.

-0-0-0-0-0-

Les farçons à la châtaigne

par Martine CHAMPEIX Auberge de la Normandie JUNHAC 15220

Ingrédients Pour 1 kg de farce:

Blettes verte : 400g
Persil : 150g
Pain : 150g
Oignons : 100g
Viande : 200g
Œufs : 8
Farine : 8 cuillères à soupe
Crème liquide : 8 cuillères à soupe
Châtaignes en morceaux cuites : 500g

Recette:

Ramollir le pain avec du lait ou de la crème liquide.

Mettre dans le robot batteur le pain les blettes le persil les oignons et la viande cuite (restant de poulet, œuf ou porc cuit).

Malaxer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un haché fin.

Dans le bol du robot rajouter au haché les œufs entiers, la farine et la crème liquide et mélanger à la spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et maléable, saler et poivrer.

Rajouter à ce mélange les morceaux de châtaigne bouillies.

Dans une poêle tefal mettre de l'huile et monter en température une fois l'huile chaude.

Disposer à l'aide d'une cuillère à soupe la farce en petit tas en veillant à laisser un espace entre chaque.

Laisser dorer 5min sur chaque face et disposer après cuisson sur de l'essuie-tout pour enlever l'excédent d'huile.

Farçons à déguster chaud à l'apéro ou en salade.

Confiture de châtaigne

par Laurence KASMI à SIONAC (19)

Ingrédients:

Châtaignes épluchées
Sucre : 750 g par kilo de fruit après cuisson
Eau de cuisson : 100g
Bâtonnets de cannelle : 1 pour 4kg de fruit

Recette:

Éplucher les châtaignes, pour cela 2 solutions:

- Passer les châtaignes dans une éplucheuse à châtaignes, disponible sur RDV à la maison de la châtaigne à MOURJOU

- Ébouillanter les châtaignes et les éplucher à la main en veillant à retirer le maximum de peau pour cela vous pouvez passer les châtaignes au presse purée tamis fin pour ne garder que la pulpe du fruit.

Cuire les châtaignes à l'eau bouillante pendant 45 min si châtaignes pelées à l'éplucheuse ; dans le cas d'un épluchage manuel les châtaignes ont été préalablement cuites pour pouvoir les peler.

Une fois les châtaignes cuites, égoutter les en conservant du jus de cuisson, disposer les châtaignes dans un faitout largement ouvert et rajouter au fruit du jus de cuisson pour ne pas accrocher.

Monter en température pendant 40 min en remuant pour ne pas accrocher, les châtaignes doivent se désagréger en partie mais des morceaux doivent rester entiers.

Veiller à éliminer les résidus de peau lors de la cuisson.

Une fois les châtaignes cuites, rajouter le sucre 750g/kg de fruit, le bâton de cannelle ouvert en 2 et monter à feu vif pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la confiture vous agresse et saute.

Mettre en pot immédiatement et retourner les pots pour stériliser.

Si vous devez conserver la confiture + de 6 mois il est conseillé de stériliser les pots à l'eau 1h00 à 100°.

Idéal avec du fromage blanc ou de la faisselle.

Foie gras fumé à la châtaigne

par Didier GUIBERT Restaurant les 4 saisons à AURILLAC 15000

Ingrédients:

Foie gras de canard cru 1 lobe pour 6 petits bocaux
Châtaignes épluchées
Lait
Cognac
Sel poivre

Recette:

Mettre la veille de la préparation le foie gras dans un fumoir avec une braise pour lui donner le goût de fumée.

Dénerver le foie à l'aide d'un couteau, saler poivrer et arroser de cognac.

Faire cuire les châtaignes épluchées dans du lait et réaliser une purée assez consistante.

Disposer dans des petits bocaux à couvercle et membrane caoutchouc une couche de foie gras en tassant bien pour ne pas laisser de vide sur 1/3 de la hauteur.

Mettre ensuite une couche de purée de châtaignes et remettre une couche de foie gras en veillant à ne pas remplir à ras bord le bocal.

Refermer et mettre à cuire au bain marie, au four vapeur, ou à la cocotte minute pendant une douzaine de minutes et laisser refroidir dans l'eau de cuisson.

Disposer au réfrigérateur et à ne déguster que minimum 24 à 48h00 après la confection.

-0-0-0-0-0-

Noix de saint jacques à la châtaigne
par Didier GUIBERT Restaurant les 4 saisons à AURILLAC 15000

Ingrédients pour 2 personnes :

6 noix de saint jacques de Bretagne
Cèpes bouchons : 100g
10 châtaignes entières pelées et ébouillantées 20 min
Bouillon de légumes
Bouillon de champignon : 50 g
Beurre : 100g
Sel poivre
Feuilles de pimprenelle

Recette:

Dans une casserole faire cuire les châtaignes pelées avec le bouillon de légumes une vingtaine de minutes pour que la châtaigne soit fondante mais reste entière.

Faire revenir les champignons dans l'huile d'olive.

Pour la sauce d'accompagnement, dans une autre casserole faire bouillir le bouillon de champignons et rajouter après ébullition le beurre coupé en dés pour obtenir une sauce épaisse sel et poivre.

Faire cuire au dernier moment les saint jacques dans une poêle chaude à l'huile d'olive 30s sur chaque face, saler et poivrer puis dresser immédiatement l'assiette avec les morceaux de cèpes, les saint jacques, les châtaignes entières et napper le tout de sauce avec des feuilles de pimprenelle.

-0-0-0-0-0-