

## La châtaigne



## LA CHATAIGNE EN QUELQUES RECETTES

### Biscuits apéritifs à la châtaigne

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : Cuire à four chaud pendant 10 mn

**Ingrédients** : 250 g de farine de châtaignes  
125 g de matière grasse  
150 g de gruyère râpé  
1 œuf  
eau

- Emincer la matière grasse dans la farine.
- Ajouter l'œuf, un peu d'eau et le gruyère.
- Pétrir rapidement et faire une boule.
- Laisser reposer 1 heure.
- Débiter la pâte en petits biscuits.

### Salade ardéchoise (pour 4 personnes)

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 12 mn

**Ingrédients** : 1 salade feuille de chêne  
250 g de châtaignes entières épluchées  
16 fines tranches de jambon cru Régal Viande  
2 picodons

- Eplucher, laver et essorer la salade.
- Couper les picodons en dés et préparer la vinaigrette.
- Ouvrir le pot de châtaignes entières épluchées.
- Répartir la salade sur chaque assiette. Déposer quelques châtaignes, 4 tranches de jambon cru et des dés de picodon.
- Napper de vinaigrette et servir.

### Petits pains à la châtaigne

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

**Ingrédients** : 125 g de farine de châtaignes  
250 g de farine blanche  
3,5 dl d'eau  
50 g de levure  
10 g de sel

- Pétrir tous les ingrédients (sauf le sel) pendant 10 mn.
- Ajouter le sel et poursuivre le pétrissage 5 mn.
- Laisser reposer la pâte 30 mn puis former des petites boules.
- Laisser lever 1 h 30.
- Inciser les boules avec une lame de rasoir puis enfourner à thermostat 7 pendant 30 mn à 45 mn. Servir tiède.

### Clafoutis aux pommes et à la châtaigne

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

**Ingrédients** : 30 g de farine blanche  
70 g de farine de châtaignes  
2 pommes  
2 œufs  
 $\frac{1}{4}$  de litre de lait  
1 cuillère à soupe de sucre  
1 zeste de citron

- Dans un moule à tarte ou un plat à gratin huilé, disposez les pommes non pelées et coupées en lamelles.
- Répartir dessus le zeste de citron.
- Séparément, mélanger les farines et les œufs puis le sucre et le lait. Verser sur les pommes.
- Faire cuire 30 mn à four moyen (th6 ou 200°).

## Carré de porc aux châtaignes *(pour 6 personnes)*

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 15

Ingrédients : 1 carré de porc de 6 côtes

1 kg de châtaignes

1 l de bouillon

1 branche de céleri

50 g de beurre

500 g de pruneaux

3 verres de vin rouge

1 petit morceau d'écorce de cannelle

1 cuillère à soupe rase de fécule

persil haché, sel, poivre

- Avec un couteau bien aiguisé, inciser les châtaignes tout autour en entamant les deux peaux. Les jeter dans une casserole d'eau bouillante et les laisser frémir 5 mn. Egoutter et éplucher, les deux peaux partiront ensemble.
- Faire chauffer le bouillon dans une casserole avec le céleri, verser les châtaignes épluchés et laisser cuire 30 à 35 mn selon leur qualité. Les égoutter.
- Pendant ce temps, faire chauffer le beurre dans une cocotte. Y faire revenir le carré de porc en le retournant pour qu'il colore de tous côtés. Couvrir et laisser cuire à petit feu.
- Verser les pruneaux dans une casserole avec le vin rouge et la cannelle. Amener doucement à ébullition et laisser frémir 20 mn. Egoutter les pruneaux et réserver le jus de cuisson.
- 15 mn avant de servir, disposer les châtaignes et les pruneaux dans la cocotte autour du porc et laisser s'achever la cuisson.
- Pendant ce temps, faire réduire de moitié, à feu vif, le jus de cuisson des pruneaux. Délayer la fécule avec une cuillère de ce jus et verser dans la casserole.
- Dresser le carré de porc sur le plat de service entouré des fruits. Tenir au chaud.
- Déglacer la cocotte avec le jus de pruneaux réduit et additionné de fécule. Gratter le fond avec une spatule en bois et lier cette sauce à feu doux. Napper le plat, saupoudrer d'un soupçon de persil haché. Servir aussitôt.

## Méli-mélo/filet mignon aux senteurs de fruits

*(pour 4 personnes)*

Ingrédients : 1 magret de canard

1 filet mignon de porc

½ vin rouge Cabernet ou Syrah

4 c. à café de gelée de groseilles

1 c. à soupe de miel de châtaignier

3 pommes, 3 poires, qqes myrtilles

1 bocal de châtaignes entières au naturel

3 échalotes

sel, poivre

60 g de beurre

100 g de sucre en poudre

40 + 30 g liqueur de châtaignes

- Chauffer une poêle sans matière grasse, y déposer le magret côté peau, le saisir 10 mn. Retourner le magret, laisser cuire 3 mn, réserver au chaud.
- Eplucher les poires, les couper en 2, épépiner, les mettre avec le vin, 1 pincée de poivre, porter à ébullition, cuire 20 mn à feu doux. Egoutter et réserver le vin.
- Dans la poêle du magret, faire revenir les échalotes hachées, mouiller avec le vin, ajouter la gelée de groseilles, la faire fondre en remuant doucement.
- Dans une poêle faire revenir le filet mignon tranché. Préparer un caramel à la liqueur de châtaignes (100 g de sucre, 30 g eau, 30 g de liqueur de châtaignes). Couper les pommes épluchées en quartiers, les faire dorer, ajouter les châtaignes, les myrtilles, caraméliser au miel de châtaignier et liqueur de châtaignes.
- Dresser à l'assiette : magret coupé + poires, arroser de sauce au vin, filet mignon caramélisé + fruits.