

La confiture de châtaigne
préparée par les bénévoles de l'association du Pélou
de MOURJOU

Ingrédients :

châtaignes fraîches
sucre en poudre ou cristallisé
vanille en poudre ou liquide
eau

Préparation :

Eplucher les châtaignes,
- soit à sec avec la machine disponible à la Maison de la Châtaigne de Mourjou,
- soit en enlevant la première peau puis en les ébouillantant 15 mn pour enlever la seconde peau.
Les faire cuire ensuite environ 40 mn (30 mn si on les a préalablement ébouillantées) jusqu'à ce qu'elles se démolissent facilement.
Les passer au moulin à légumes pour en faire une purée.
Peser cette purée et compter 500g de sucre par kilo de purée (ajuster la quantité de sucre en fonction de son propre goût).
Faire un sirop avec 2 verres d'eau par kilo de purée et le sucre. Le sirop doit rester blanc.
Verser ensuite la purée sur le sirop en maintenant sur le feu.
Facultatif : ajouter de la vanille.
Laisser cuire à feu doux en mélangeant sans arrêt pendant 20 mn à partir de l'ébullition.

Conservation :

Mettre en pot chaud et laisser refroidir (courte durée)
ou stériliser 30 mn (longue durée)

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
OEufs : 5

Préparation :

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 oeufs 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

Le marbré à la châtaigne
par la Maison CRUZEL, Pâtisserie MAURS 15600

Ingrédients:

Beurre : 500g
Sucre glace : 600g
OEufs : 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)

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
OEufs : 8
Farine : 8 cuillères à soupe
Crème liquide : 8 cuillères à soupe
Châtaignes en morceaux cuites : 500g

Préparation :

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, oeuf ou porc cuit).
Malaxer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un haché fin.
Dans le bol du robot rajouter au haché les oeufs 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

Préparation :

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.

Conservation :

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

Préparation :

Mettre la veille de la préparation le foie gras dans un fumoir avec une braise pour lui donner le goût de fumée.
Dénervé 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 48h après la confection.

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

Préparation :

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

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

Préparation :

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'oeuf 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.

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

Ingrédients pour 30 madeleines :

125g de beurre fondu
4 oeufs
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

Préparation :

Préchauffer le four à 220°
Fouettez les oeufs 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

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

Préparation :

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

Fleischnaka à la châtaigne **recette présentée par la délégation de Pfaffenheim (68)**

recette traditionnelle alsacienne de pâte à nouilles roulée en escargot permettant d'utiliser les restes de viande de pot-au-feu, agrémentée de brisure de châtaignes

Ingrédients pour 8 personnes :

Pâte à nouille :

Farine : 300g
Semoule : 150g
Oeufs : 6
Eau : 20cl
Sel : 1 c. à soupe

Farce :

Viande cuite (pot-au-feu par exemple) : 1,2kg
Lard fumé cuit : facultatif
Châtaignes pelées, cuites et brisées
Oignon : 1
Ail : 1 gousse
Beurre : 30g
Oeuf : 1
Mie de pain : 50g
Lait : 10cl
Persil, sel poivre
Huile : 5cl
Bouillon : 75 cl
Vin blanc d'Alsace : 10cl
Farine : 20g

Préparation :

Étape 1 :

Préparer la pâte à nouille.
Travailler la farine avec la semoule et les oeufs. Ajouter le sel dissous dans l'eau. Pétrir la pâte, former une boule puis laisser reposer 1 heure sous un linge.

Étape 2 :

Hacher finement l'oignon, l'ail et le persil. Passer au mixer avec les restes de viande (et le lard éventuellement), l'oeuf, la mie de pain trempé dans le lait, saler, poivrer et ajouter les brisures de châtaignes.

Étape 3 :

Fariner le plan de travail puis abaisser la pâte d'environ 3mm pour former un grand rectangle. Répartir la farce puis rouler le tout, coller les bords avec un peu d'eau. Couper les tranches épaisses d'environ 4 cm. Faire dorer sur les deux faces à l'huile. Mouiller ensuite avec le bouillon et le vin blanc. Lier avec la farine et laisser cuire 15mn environ à feux doux.

Macarons à la châtaigne et au caramel salé aux pommes
Recette présentée par Didier Vaille,
fabricant de gâteaux et créateur de gourmandises à Aurillac

Réaliser une pâte d'amandes avec :

300 g de poudre d'amande blanche fine

300 g de sucre glace

passer au robot quelques secondes afin d'affiner ce mélange puis éventuellement tamiser

110 g de blanc d'oeuf à mélanger avec une spatule dans ce T-P-T (autant de poudre d'amandes que de sucre: tant pour tant)

Meringue au sucre cuit :

300 g de sucre semoule

100 g d'eau

faire un sirop que l'on cuit sur le gaz à 118 °C (avec un thermo-sonde)

verser sur 110 g de blanc d'oeuf, puis monter jusqu'à refroidissement.

Ensuite mélanger 1/3 de la meringue dans le premier mélange afin de casser la pâte d'amande, puis mélanger le reste de la meringue et macaroner à la corne ou à la "maryse" afin d'avoir une texture souple et brillante.

Dresser les macarons avec une douille de 8mm, cuire de suite à 140°C environ 14mn.

Garniture :

250 g de pâte de châtaigne,

100 g de beurre ramolli

15 g de Whisky ou de Rhum

Monter l'ensemble

Caramel tendre au beurre salé et aux pommes :

100 g de sucre cuit à sec au caramel

Déglacer avec 100 g de crème liquide chaude puis rajouter 100 g de beurre salé ou 1/2 sel,

À faire la veille :

Cuire quelques pommes en lamelle avec un peu de beurre et de sucre au four 175 °C durant 25 mn

Hacher les pommes afin de les incorporer au caramel tendre

Garnir les macarons d'une couronne de crème à la châtaigne et de caramel salé aux pommes au centre du macaron

Remettre un macaron par dessus et bonne dégustation.

« Couleurs d'automne » tarte mirliton et poire williams aux châtaignes de Mourjou par Serge Vieira, Le Cauffour ** à Chaudes-Aigues

Pour 10
person
nes

Ingrédients

1- appareil mirliton

3 pièces d'œufs
100 gr de sucre semoule
40 g sucre glace
160 g crème liquide 35%
80 g poudre d'amande
7 g mélange 5 épices

2- Gelée citron

200g sirop de poire
5.5 g sosa
½ citron jaune en zeste

3-glaçage poire

½ litre sirop de poire
2.5 g de xantan

4- poires pochées

1 litre d'eau
300g sucre semoule
1 citron jaune en zeste
1 badiane
1 cannelle
½ gousse de vanille
1 fève de tonka
10 pièces de poire

5- pâte sucrée

260g farine T 55
100 g sucre glace
155 g beurre
2.5 g sel
35 g de poudre d'amande
50 g d'œuf

6- chutney poire châtaigne

3 pièces de poires
30 g de beurre
40 g de marrons confits
15 g crème de châtaigne

7-crème pâtissière châtaigne

250 g lait entier
60 g sucre semoule
50 g jaunes d'œufs
25 g farine t55
50 g de crème de marrons
5 g de liqueur de châtaigne
6 g de feuille de gélatine

8-crème de châtaigne

350 g de crème pâtissière châtaigne
90 g crème liquide 35%
10 g de crème de marrons
5 g de liqueur de châtaigne

Progression

1- Appareil mirliton

Blanchir les œufs avec le sucre semoule et le sucre glace, ajouter la crème liquide, la poudre d'amande et le mélange de 5 épices

2- Gelée citron

Faire chauffer la gélatine végétale avec le sirop de poire et cuire une minute, couler en plaque et refroidir. Râper le ½ citron sur la gelée une fois prise. Couper à l'emporte pièce des ronds de différentes tailles.

3- Glaçage poire

Mixer le sirop avec la xantan (gélatine), réserver au frais.

4- Poires pochées

Eplucher les poires et les cuire dans le sirop avec les épices. Laisser refroidir dans le sirop. Les plonger une par une dans le glaçage et râper un peu de fève de tonka sur chaque poire.

5- Pâte sucrée

Mélanger tous les ingrédients sauf les œufs au batteur. Ajouter les œufs et mélanger 2 minutes, laisser la pâte reposer au frais. Foncer dix petites tartelettes et les cuire à blanc dix minutes à 165 °C.

6- Chutney poire châtaigne

Eplucher les poires et les tailler en brunoise. Les faire revenir au beurre avec les marrons taillés en morceaux, ajouter la crème de châtaigne. Laisser cuire 5 minutes et refroidir. Remplir les tartelettes à moitié et verser l'appareil à mirliton, cuire 8 minutes au four à 165°C et les laisser refroidir sur grille. Remplir avec le reste de chutney poire.

7- Crème pâtissière châtaigne

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la farine. Délayer 40g de crème de châtaigne confite avec le lait et faire bouillir, verser sur les œufs et cuire comme une pâtissière. En fin de cuisson ajouter la gélatine, ramollie préalablement dans de l'eau froide, la liqueur de châtaigne et les 10g restant de crème de marrons. Débarrasser au frais.

8- Crème de châtaigne

Fouetter la crème et mélanger à la pâtissière, ajouter la crème de châtaignes confites et la liqueur de châtaigne, mettre en poche.

9- sorbet citron confit

400 g jus de citron
188 g sucre semoule
62.5 g glucose atomisé
187.5 g d'eau
5 g stabilisateur
225 g citron confit
90 g miel de châtaigner

10- purée de poire

2 pièces de poire
10 g sucre
10 g d'alcool de poire

11- éléments de décor

Triangle d'opaline
Disques de chocolats
Tuile de pain de seigle
Sucre tiré

9- Sorbet citron confit

Faire bouillir le jus de citron, le sucre, le glucose, l'eau et le stabilisateur. Ajouter les citrons confits et le miel, mixer et passer au chinois étamine. Mettre en sorbetière.

10-Purée de poire

Éplucher et couper en morceaux les poires, et les cuire à couvert avec le sucre et l'alcool à couvert pendant une dizaine de minutes, mixer.

11-Dressage

Faire trois points sur l'assiette avec la purée de poire et recouvrir de pastilles de gelée de citron. Poser un disque de chocolat sur chaque tartelette, dresser la crème de marrons dessus et poser une tuile de pain de seigle. Terminer par la poire additionnée des opalines et de sucre tiré.



Ris de veau aux cèpes, châtaignes et céleri
par Didier GUIBERT Restaurant les 4 Saisons 15000 AURILLAC

Pour 4 personnes :

- 4 ris de veau de lait jeune de 200 g chacun
- 500 g de cèpes frais
- 400 g de châtaignes cuites épluchées
- 500 g de céleri ou salsifis ou topinambour
- Beurre sel poivre, fond de veau pour la sauce, vinaigre, pimprenelle sauvage

La veille mettre à dégorger les ris de veau à dégorger dans de l'eau froide avec du vinaigre et du gros sel, remplacer l'eau à 2 reprises minimum, afin de débarrasser les ris des impuretés.

On fait cuire à la vapeur ou à l'eau le céleri ou salsifis ou les topinambours.

On prépare la sauce avec un fond de veau réduit ou un jus de viande réduit.

Blanchir les ris dans une casserole en démarrant la cuisson à froid jusqu'à ébullition, une fois que l'eau boue on stoppe la cuisson et on refroidit sous l'eau froide, on réserve les ris.

On émince les cèpes en tranche que l'on fait revenir dans le beurre et un filet d'huile et on réserve.

Dans une poêle beurrée on fait revenir les châtaignes et les céleris ou salsifis afin de les colorer légèrement, on assaisonne et on réserve.

Dans une poêle anti adhésive bien chaude avec 25g de beurre et un filet d'huile d'olive on dispose les ris de veau afin de les faire revenir en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson 2 min de chaque côté afin d'obtenir une coloration, on assaisonne.

Dans une assiette de forme rectangle pour respecter l'aspect des ris de veau on dispose les ris, les châtaignes, le céleri et les cèpes le tout arrosé du jus de viande.

Rajouter des feuilles de pimprenelle sauvage pour le goût de noisette et décoration.

-0-0-0-

Cornets de MURAT à la crème chantilly châtaigne
par Didier GUIBERT Restaurant les 4 Saisons 15000 AURILLAC

- 12 Cornets de MURAT achetés en boulangerie
- Confiture de châtaigne, sucre glace, crème liquide, gousse de vanille
- Mixeur et siphon à chantilly

Dans un mixeur on mélange 2 cuillères à soupe de confiture de châtaigne, 40 cl de crème liquide, les graines d'une gousse de vanille et 1 cuillère à soupe de sucre glace afin d'obtenir une crème homogène.

On remplit le siphon et on réserve au congélateur 15 min, on percute 2 cartouches de gaz dans le siphon et on remplit les cornets de MURAT.

-0-0-0-

Buche de Noël châtaigne et compotée d'orange
par Didier VAILLE Le diamant bleu 15000 AURILLAC

Pour 1 buche de 10 personnes

Pour la crème de châtaigne :

Mélanger au robot 250 g de pâte de châtaigne, 125 g de beurre et une cuillère de grand marnier

Pour la compotée d'orange :

Laver et remiser 5 oranges entières piqués en plusieurs endroits à l'aide de la pointe d'un couteau dans 1 litres d'eau et 1,5 kg de sucre.

On laisse macérer 2 jours minimum en remuant régulièrement.

On récupère le jus en le filtrant et on passe les oranges entières au mixeur afin d'obtenir un mélange grossier.

Pour le biscuit à rouler :

- 10 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g de farine

On sépare les blancs des jaunes, on monte dans un 1^o temps la moitié des blancs en neige avec 200 g de sucre et on rajoute ensuite l'autre moitié des blancs avec le reste de sucre.

Dans un autre saladier on mélange les jaunes avec la farine on incorpore délicatement à ce mélange les blancs d'œufs afin d'obtenir une pâte aérée.

On dispose cette pâte sur du papier cuisson sur une plaque de four en forme de rectangle

On cuit cette pâte à mi-hauteur à four chaud chaleur tournante 220° pendant 6 min et on laisse refroidir.

On badigeonne le biscuit avec le jus des oranges et on étale une couche de crème de châtaigne et une couche de compotée d'orange.

On roule délicatement le biscuit en démarrant le plus serré possible et en s'aidant du papier cuisson.

Une fois la buche roulée on nappe le biscuit avec le reste de crème à la châtaigne

On décore ensuite la buche avec des meringues.

Choux à la crème châtaigne et ananas
par Didier VAILLE Le diamant bleu 15000 AURILLAC

Pâte à choux :

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 5 g de sel
- 90 g de beurre
- 150 g de farine
- 5 œufs

On dispose le lait, l'eau, le beurre et le sel dans une casserole, on porte à ébullition une 1^o fois, on sort du feu 5min et on remet sur le feu une nouvelle fois jusqu'à ébullition.

Hors du feu on rajoute la farine au mélange et on remue, on remet ensuite sur le feu pendant 2 minutes pour dessécher la pâte à choux.



On dispose la pâte dans la cuve du batteur on malaxe la pâte et on rajoute un à un les œufs entiers en mélangeant bien la préparation.

Pour cuire les choux on dispose la pâte en petit tas sur la plaque du four revêtue de papier cuisson en veillant à laisser de l'espace entre les choux.

On préchauffe le four à 280 ° on l'éteint et on insère les choux pendant 20 min, puis on rallume le four à 160° pendant 5 min jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Pour la crème de châtaigne :

Mélanger au robot 250 g de pate de châtaigne, 125 g de beurre et une cuillère de grand marnier

Pour la brunoise d'ananas :

Découper en très fin l'ananas pour obtenir une brunoise.

Une fois les choux refroidis les couper en 2 et remplir le choux d'une couche crème châtaigne et d'ananas.

Pour terminer saupoudrer les choux de sucre glace.

Meringues à la crème de châtaigne **par Didier VAILLE Le diamant bleu 15000 AURILLAC**

Pour la crème de châtaigne :
Mélanger au robot 250 g de pâte de châtaigne,
125 g de beurre et une cuillère de grand marnier

Pour 10 meringues

Peser 100 g de blanc d'œuf et 200 g de sucre ,
commencer à monter les blancs avec 50% du
sucre puis rajouter le sucre restant et terminer de
monter les blancs fermes.

A l'aide de moule en silicone de forme bombée
moulée les meringues en badigeonnant les parois
du moule de façon à former une coque pour permettre le remplissage de la meringue.



Cuire les meringues four chaud à chaleur tournante à 150° pendant 1h00.
Une fois les meringues refroidies, les démouler et les remplir de crème de châtaigne avec une
poche à douille.

-0-0-0-

Les spätzles à la farine de châtaigne **Recette alsacienne présentée par la délégation de Pfaffenheim**

- 400 g de farine blanche
- 100 g de farine de châtaigne
- 3 œufs
- 25 cl de lait ou de fromage blanc
- Sel

Casser les œufs dans un saladier, les battre et rajouter le lait, bien mélanger, saler.
La pâte peut présenter une onctuosité différente selon le mode de fabrication des spätzles
(pour la rendre plus liquide rajouter du lait).
Préparer de l'eau bouillante salée en quantité dans un fait tout.
Passer la pâte dans un ustensile à trou de telle sorte que les spätzles qui en sortent tombent
dans l'eau bouillante. Utiliser un presse purée avec des trous d'1 cm ou une poêle perforée
avec des trous de diamètre 1 cm.
L'eau doit à nouveau bouillir pendant 5 min (les spätzles doivent remonter à la surface)
Puis transvaser les spätzles dans de l'eau froide pendant quelques minutes et les étaler sur un
plat.
Pour le repas les spätzles sont roussis dans une poêle avec du beurre
Les spätzles à la châtaigne s'accordent parfaitement avec des viandes « fortes » gibier,
bourguignon, mais aussi avec de la compote de pommes.

-0-0-0-

Variations sucrées
par Didier VAILLE Le diamant bleu 15000 AURILLAC

Paris Brest à la châtaigne

Pâte à choux :

¼ de litre d'eau,
100 g de beurre,
5 g de sel,
150 g de farine,
5 œufs

Crème pâtissière à la crème de châtaigne :

¼ de litre de lait,
2 jaunes d'œufs,
40 g de sucre,
12 g de farine,
12 g de Maïzéna,
50 g de beurre,
80 g de crème de châtaigne,
¼ de litre de crème fouettée.

Cœur coulant praliné :

100 g de noisettes grillées,
100 g de sucre glace,
mixer le tout jusqu'à obtention d'une pâte.

Saint Honoré à la châtaigne

Sablé breton :

0 g de jaunes d'œufs,
160 g de sucre semoule,
160 g de beurre pommade,
225 g de farine,
8 g de levure chimique,
2 g de sel

Caramel coulant au beurre ½ sel :

100 g de sucre au caramel,
100 g de crème liquide chaude,
100 g de beurre ½ sel

Crème chantilly à la crème de châtaigne :

400 g de crème liquide 35 % de MG,
150 g de crème de châtaigne

Forêt Noire à la châtaigne

Génoise chocolat :

5 œufs,
125 g de sucre,
100 g de farine,
25 g de cacao

Croquant aux noisettes :

90 g de noisettes grillées hachées,
30 g de chocolat noir,
25 g de beurre.
Fondre et mélanger le tout

Crème pâtissière chocolat :

même recette que la crème du Paris Brest sans la crème de châtaigne aromatiser avec du chocolat noir fondu

Crème chantilly à la châtaigne :

même recette que le Saint Honoré

Quantité suffisante de petites griottes très légèrement alcoolisées

-0-0-0-

Les incontournables de Jean-Paul, l'alsacien !

Génoise à la châtaigne

Ingrédients génoise:

8 œufs entiers
200 g de sucre
130g de farine type 45
50g de farine de châtaigne
50g de fleur de maïs

Tamiser la farine blanche, la farine de châtaigne et la fleur de maïs.
Mélanger bien le tout.

Chauffer au bain-marie les œufs avec le sucre.
Bien fouetter jusqu'à une température tiède.
Retirer du feu.
Faire mousser jusqu'à refroidissement.
Mélanger à la farine à l'aide d'une spatule.
Mettre le mélange dans un moule et cuire au four : 30 mn à 180°.

Ingrédients crème pâtissière :

1 litre de lait
150g de sucre
100g de poudre à crème pâtissière
1 œuf entier

Délayer dans une terrine 100g de poudre de crème pâtissière avec $\frac{1}{4}$ de litre de lait.
Incorporer l'œuf entier. Travailler le tout au fouet pour obtenir un mélange bien lisse.
Faire bouillir le reste de lait avec le sucre. Retirer du feu en remuant. Y incorporer le premier mélange. Porter à ébullition et faire cuire le tout pendant 3 mn sans cesser de remuer.
Laisser refroidir.

Battre la crème pâtissière pour la lisser
Ajouter 250g de crème de marron pour Un litre de crème pâtissière
Parfumer avec de la liqueur de châtaigne selon votre goût

Éclairs à la châtaigne

Ingrédients pour pâte à choux pour 25 éclairs :

¼ de litre d'eau
5g de sel
10g de sucre
60g de margarine ASTRA
60g de végétaline
200g de farine
300g d'œufs

Dans une casserole verser l'eau, le sucre, le sel, et le beurre coupé en petits morceaux.

Porter le mélange à ébullition et retirer du feu.

Ajouter la farine en une seule fois et mélanger très rapidement au fouet.

Réaliser une boule avec la spatule.

Remettre sur le feu et mélanger à nouveau jusqu'à ce que le mélange ne colle plus au fond de la casserole.

Verser ensuite dans un saladier et ajouter les œufs entiers un par un en mélangeant énergiquement jusqu'à obtenir un ruban cassant. Rajouter au besoin un demi-œuf.

Mettre la pâte à choux dans une poche à douille puis la coucher selon la forme souhaitée sur une plaque de cuisson.

Enfourner pendant 30 à 40 mn à 200°.

Dorure :

2 œufs entiers avec un peu d'eau le tout mélangé à la fourchette.

Dorer les éclairs ou les choux à la dorure et passer avec une fourchette

Crème pâtissière :

même recette pour pour la génoise

Glaçage :

200g de sucre glace

1 blanc d'œuf

Le jus d'un demi -citron

Mélanger blanc d'œuf et sucre glace à la spatule.

On obtient une crème blanche.

Ajouter le jus de citron et continuer de battre 10 secondes rapidement.

Les pastis quercynois

par Nadine Ric, « les Pastis du Pouzadou" à Sauliac-sur-Célé (46)

Le pastis à la châtaigne

LE GROS MATERIEL

une table de 1, 80 x 1,20 de large ou 2 tables réunies.
un grand drap de métis, en tissu très résistant.
un four à gaz de préférence, un micro ondes..

LES USTENSILES DE CUISINE.

une balance
un plat creux léger
un verre mesureur
une fourchette et 2 cuillères à soupe
un bol
un plat mi creux
un moule à tarte plat
des ciseaux et un séchoir à cheveux

LES INGREDIENTS

1kg de farine type 55
3 œufs
450 g d'eau
4 c à s d'huile
50 ml crème de châtaigne
200g de châtaignes
250g de purée châtaigne
250 g de sucre
190g de beurre,
1 pincée de sel

1-TRAVAIL DE LA PÂTE 1 /2 h.

Battre les œufs avec l'eau et le sel

Ajouter la farine en pluie et travailler à la fourchette, puis travailler à la main sans pétrir en aérant la pâte

Ajouter l'huile cuillère par cuillère et travailler

Au début la pâte colle aux doigts, avec le travail elle devient souple puis résistante.

Quand elle est bien affinée la mettre dans un film au creux d'un plat

La laisser poser 1 h dans une ambiance confinée.

2- LA PREPARATION DES AUTRES INGREDIENTS

Mettre les châtaignes à tremper dans la crème de châtaignes

De même mouiller la purée avec la crème de châtaignes

Couper 170g de beurre en petits morceaux

Préparer la table, avec drap fariné

3- ETIREMENT DE LA PÂTE, TOUT A LA MAIN

Mettre la pâte au centre et aplatir la boule

La prendre dans les 2 mains et étirer de part et d'autre afin de chasser les bourrelets vers l'extérieur.

Puis étirer les bords progressivement avec des gestes souples.

Vous pouvez délicatement tirer la pâte en passant dessous avec votre dos de main.

Vous devez repérer les zones épaisses qu'il faut tirer

La pâte doit devenir transparente, elle peut s'étendre jusqu'au sol et recouvrir toute la table dans le meilleur des cas et si la météo convient.

Il peut y avoir des trous qu'on répare en piochant des bouts de pâte sur les côtés.

4 – LA REALISATION DU PASTIS

Sécher la pâte avec un sèche cheveu dessus et dessous 20' la pâte doit se cartonner.

Placer la purée sur toute la surface, soupoudrez avec le sucre et arroser avec la crème de châtaignes puis répartissez le beurre fondu ou en morceaux.

Prenez un bord du drap et roulez la pâte dans le sens de la longueur.

Vous obtenez un rouleau de pâte qu'on nomme anguille.

Dans votre moule peu beurré vous disposez votre rouleau en rond

Vous mettez à four chaud entre 200 et 210°.

Au bout de 45' vous le sortez et vous l'arrosez avec le jus de macération châtaignes, puis le remettez au four 10'

Au bout de 45' vous pouvez le sortir et le déguster tiède.

Le pastis confit châtaigne

Préparer la pâte à pastis comme indiqué ci-dessus, étaler, sécher, saler.

Faire revenir 750g d'oignons dans la graisse de canard.

Sur la pâte, répartir les oignons passés au mixeur, en cordon sur les bords et sur l'axe central

Les confits émiettés sont passés à la poêle dans la graisse puis passés au mixeur et répartis sur les oignons.

Sur la pâte centrale étaler 250g de purée de châtaigne.

Arroser avec 60ml de crème de châtaigne.

Plier, si besoin partager l'anguille pour réaliser 2 petits pastis de 8 parts, ou conserver un pastis de 15 parts.

Mettre au four chaud à 200° 35 minutes.

Retirer et arroser avec 50ml de crème de châtaigne additionnée de 10ml de graisse de canard fondue.

Remettre 10' au four.

-0-0-0-

A bientôt pour d'autres recettes !.....