

Pain à la châtaigne

4 personnes

INGRÉDIENTS

900g de farine de tradition française T65
100g de farine de châtaigne
150g de pâte de marron
650g d'eau
21g de sel
10g de levure
200g de pâte fermentée
200g de levain dur
70g de beurre

Mélangez tous les ingrédients dans la cuve du batteur.

Comptez une phase de frasage de 3 minutes en première vitesse, puis pétrissage pendant 5 minutes en deuxième vitesse.

Laissez reposer dans la cuve pendant 2 heures.

Formez 4 pâtons de 350g et 4 pâtons de 200g. Boulez et laissez se détendre pendant 20 minutes.

Boulez à nouveau les pâtons de 350g.

Abaissez au rouleau les pâtons de 200g en disques de 17cm de diamètre.

Huilez légèrement le centre des disques puis déposez les boules sur les disques. Replier les bords des disques vers le centre afin d'enfermer les pâtons de 350g.

Laissez reposer à nouveau pendant 1 heure et demie.

Avec une lame ou un couteau, taillez légèrement vos pains sur le haut en forme de croix.

Faites cuire 35 minutes à 230°C, puis laissez refroidir sur une grille.



Salade aux cèpes, pommes, châtaignes

4 personnes

Temps de réalisation : 15 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

INGRÉDIENTS

300 g de salades mélangées (roquette, mâche, scarole, feuille de chêne...)
1 pomme reine des reinettes
1 citron
2 cuillerées à soupe d'herbes ciselées (persil, ciboulette, cerfeuil...)
100 g de cerneaux de noix de préférence de Grenoble
300 g de cèpes
5 cl d'huile d'arachide
20 châtaignes grillées et débarrassées de leur peau
1 bouchon d'eau-de-vie de poire
30 g de beurre
6 à 8 cuillerées à soupe de vinaigrette de champignons
Sel, poivre du moulin

Nettoyez, lavez et essorez les salades.

Épluchez et évidez la pomme. Taillez-la en petits dés et arrosez de quelques gouttes de jus de citron pour éviter qu'ils noircissent.

Dans un saladier, mélangez la salade, les herbes, les cerneaux de noix et les dés de pomme.

Essuyez les cèpes. Émincez-les en lamelles de 3 mm d'épaisseur.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile à feu moyen, déposez les lamelles de cèpes, puis les châtaignes grillées. Faites colorer légèrement. Salez et poivrez et ajoutez l'eau-de-vie de poire. Flambez votre préparation avant d'ajouter la noix de beurre.

Assaisonnez la salade avec la vinaigrette de champignons, disposez les cèpes et les châtaignes bien chaudes sur le dessus et dégustez sans attendre.

Mont Blanc

8 personnes

Temps de réalisation : 15 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

INGRÉDIENTS

Pâte sucrée :	Crème d'amande :
300g de beurre	150g de beurre
500g de farine	150g de poudre d'amande
190g de sucre glace	150g de sucre glace
100g d'œufs	150g d'œufs
65g de poudre d'amande	Qs Myrtilles
Mousseline châtaigne :	Meringue suisse :
250g de pâte de châtaigne	150g de blancs d'œufs tempérés
250g de crème de châtaigne	300g de sucre
Rhum PM	

Pâte sucrée

Mélanger le beurre, la farine, le sucre glace et la poudre d'amande ensemble à l'aide d'un robot ménager ou à la main. Effectuer cette opération jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Incorporer alors les œufs et continuer le mélange afin d'obtenir une pâte homogène. Stocker ensuite cette pâte enroulée dans un film alimentaire au réfrigérateur 1 nuit.

Cuisson à 150°C environ 14 minutes

Crème d'amande

Mélanger le beurre, la poudre d'amande et le sucre glace afin d'obtenir une pâte homogène. Détendre ensuite ce mélange avec les œufs en les incorporant un à un. Parsemer ensuite de myrtilles.

Mousseline châtaigne

Mélanger tous les ingrédients au fouet jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.

Meringue suisse

Chauffer le mélange au bain marie. Monter ensuite à l'aide du batteur. Cuisson environ 2 heures à 90°C.