

# Gâteau moelleux sans gluten



Ce **délicieux gâteau moelleux** à souhait est un grand classique de la cuisine à base de farine de châtaigne. Son goût sucré, de caractère et sa **texture aérienne** finiront de vous séduire. Parfait comme dessert ou goûter, il convaincra vos invités à coup sûr, tout en changeant du (trop) classique moelleux au chocolat. Vous imaginez déjà, par un après-midi d'automne, déguster ce gâteau aux châtaignes accompagné d'une tasse de thé, auprès du feu ?

## Ingrédients (pour environ 6 personnes) :

- 150g de farine de châtaignes
- 100g de sucre en poudre ou 75 g de sirop d'agave
- 1 verre de lait (vache ou noisette)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de l'huile de votre choix
- 1 pincée de sel
- En option : 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre

N'hésitez pas à déguster ce gâteau avec une **crème anglaise vanillée**. Vous pouvez le saupoudrer de sucre glace pour la décoration. Ce gâteau peut être une bonne base pour des recettes plus élaborées. Vous pouvez ajouter toutes sortes de fruits (framboise, groseilles, poire, banane...). Un glaçage à base de sucre glace et de jus de citron viendra habiller le cake sans l'alourdir. Si vous souhaitez un rendu plus léger, diminuez la quantité de farine de châtaigne et remplacez la part une autre farine ou

fécule (fécule de maïs, farine de riz ou de blé...). Veillez à ce que la seconde farine ne contienne pas de gluten si vous ne souhaitez pas ou ne pouvez pas en consommer.

## **Les étapes de la recette :**

1. Commencez à tamiser la farine de châtaigne, cela diminuera les grumeaux
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et la levure
3. Ajoutez si vous le souhaitez le sucre vanillé et/ou la cannelle
4. Formez un puits et versez le lait et l'huile au fond
5. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs, mettez les jaunes au fond du puits et mélangez énergiquement
6. Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement pour ne pas les faire retomber
7. Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5), beurrez et farinez le moule à manquer
8. Versez la préparation dans le moule
9. Enfournez pour 30/35 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit suffisamment cuit, mais encore très moelleux

# Pâte sablée à la châtaigne



Cette recette de **pâte feuilletée à la châtaigne** pourra être la base de nombreuses autres réalisations culinaires, biscuits et tarte en tête. La pâte à la châtaigne relèvera avec douceur vos desserts. La pâte sablée maison est facile et rapide à réaliser, et bien meilleure que celle trouvée déjà prête. De plus cette pâte est **sans gluten** !

## Ingrédients (pour un moule à tarte) :

- 250g de farine de châtaigne
- 150g de beurre
- 1 œuf
- 70g de sucre en poudre (roux de préférence)
- 50g de poudre d'amande ou de noisette
- 60 ml d'eau

## Les étapes de la recette :

1. Tamisez la farine de châtaigne puis mélangez-la avec le sucre et la poudre d'amande
2. Coupez le beurre en cube et faites-le fondre
3. Ajoutez le beurre fondu et l'œuf au récipient contenant la farine
4. Pétrissez avec vos mains ou avec un robot ménager
5. Ajoutez de l'eau si la pâte s'effrite
6. Travaillez la pâte jusqu'à obtenir une boule homogène, enveloppez la boule de film alimentaire et laissez reposer une trentaine de minutes au réfrigérateur (optionnel)

7. Une fois la pâte reposée, étalez-la avec un rouleau de pâtisserie

Voilà, votre pâte feuilletée est prête, à vous de laisser parler votre créativité !

## Que faire avec la pâte sablé à la châtaigne ?

### Petits sablés au chocolat

Voici la version fait maison des **granulats**. Pour cela une fois la pâte étalée, découpez les biscuits avec des emporte-pièces. Enfourez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 12 minutes à 180°C. Durant ce temps faites fondre 150g de chocolat pâtissier avec un peu de crème fraîche. Nappez les petits biscuits une fois tièdes avec le chocolat. Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat ai bien pris.



Il ne vous reste plus qu'à déguster ces délicieux sablés avec un bon café ou un chocolat chaud.

### Tarte à la farine de châtaigne

Avec la pâte sablée à la châtaigne, vous pouvez aussi réaliser de délicieuses tartes. Recouvrez la pâte de compote (pour une **tarte aux pommes**), de confiture, de chocolat (pour une tarte au chocolat et aux fruits) ou de crème pâtissière. Disposez les fruits, coupez en morceau et enfourez pour 15/20 minutes. Dans le cas de fruits rouges faites cuire la pâte avant, pendant 10/15 minutes avec des haricots pour qu'elle ne gonfle pas. Ajoutez ensuite les fruits et la crème une fois la pâte refroidie.

### Quiche

En version salée, enlevez le sucre de la liste des ingrédients et contentez-vous d'une à deux cuillères à soupe de poudre d'amande ou de noisette. Pour la garniture, fouettez des œufs et ajoutez la garniture de votre choix : poireaux, lardons, fromage... Enfourez le tout pour 20 à 25 minutes.



# Crêpes vanillées à la farine de châtaigne



Et si vous donniez un nouveau souffle à la traditionnelle recette des crêpes ? La farine de châtaigne apporte du caractère à leur **goût tout en subtilité**. Il ne vous reste plus qu'à préparer la pâte à crêpe et à la faire sauter dans votre poêle. Pensez à cette délicieuse recette pour la **chandeleur** et tout au long de l'année pour vous offrir un moment gourmand.

## Ingrédients (pour une dizaine de crêpes) :

- 2 œufs
- 50g de farine de châtaigne
- 50g d'une autre farine (sarrasin, froment par exemple)
- 30 cl de lait (de vache ou de soja)
- 2 sachets de sucre vanillé ou deux cuillères à soupe de sirop de vanille
- 1 cuillère à soupe d'huile (de coco pour un rendu exotique)
- Accompagnement : glace à la vanille et baies

## Les étapes de la recette :

1. Commencez par tamiser les farines pour plus finesse et moins de grumeaux
2. Mettez les 2 farines dans un saladier, ajoutez-y le sucre vanillé ou le sirop et mélangez
3. Formez un puits et cassez les œufs dans le puits
4. Incorporez peu à peu le lait tout en mélangeant
5. Finissez par ajouter l'huile
6. Vos crêpes seront encore meilleures si vous laissez reposer la pâte pendant 1h
7. Huilez votre poêle (de type crêpière) et répartissez une louche de pâte sur la surface

8. Laissez cuire 2 minutes de chaque côté à feu moyen
9. Laissez les crêpes refroidir avant d'y ajouter la glace à la vanille
10. Ajoutez quelques fruits rouges, nous vous conseillons les groseilles et les myrtilles

## Variante : Pancake à la châtaigne

Vous pouvez adapter la recette des crêpes à la farine de châtaigne en version **pancake**. Elle sera parfaite pour un brunch du dimanche, avec du sirop d'érable ou une bonne confiture maison.

Pour cela il vous suffit d'ajouter à la recette précédente un sachet de levure chimique et de remplacer l'huile par 30g de beurre fondu. N'oubliez pas de faire reposer la pâte à pancake. Dans la poêle huilée, mettez une demi louche de pâte et ne la répartissez qu'au centre de la poêle. Vous allez vite devenir addict aux petits déjeuners avec des pancakes à la châtaigne !



## Gaufres à la farine de châtaignes figes et noisettes

Voici des gaufres avec la fameuse farine de châtaignes, figes et noisettes... tout un programme !

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 25 g de sucre
- 300 g de farine châtaignes, figes, noisettes
- 1/2 litre de lait



## **Les étapes de la recette :**

- Blanchir les œufs avec le sucre.
- Ajouter progressivement la farine et le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
- Versez votre pâte dans l'appareil à gaufres, laissez faire la machine et dégustez avec de la cassonade, de la confiture, du nutella, du côté d'or à tartiner, du beurre...

# Fondant de crème de marrons



Voilà une gourmandise plutôt légère puisqu'elle est sans céréales, sans matières grasses ajoutées...

## Ingrédients :

- 350 gr crème de marron
- 1 œuf (entier + 1 blanc)
- 50 gr de crème d'amande
- 1 pincée de vanille en poudre
- 20 gr de chocolat (à 70% concassé ou une poignée de cerneaux de noix ; optionnel)

## Les étapes de la recette :

- Battre les œufs, ajouter la crème d'amande, la vanille, puis la purée de châtaigne.
- Ajouter éventuellement les morceaux de chocolat ou de noix.
- Verser la préparation dans un plat rectangulaire recouvert de papier cuisson
- Mettre au four préchauffé à 180°C pour 35 minutes.
- Éteindre, laisser une dizaine de minutes dans le four (éteint)... Sortir le plat, laisser totalement refroidir avant de couper 8 à 10 petites portions
- Se conserve très bien plusieurs jours au frigo dans une boîte en verre...

# Gâteau à la confiture de châtaignes



## Ingrédients :

- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de sucre + un sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 1 pot de Confiture de châtaigne

**Cuisson** : 35 min

## Les étapes de la recette :

1. Pour un résultat plus moelleux et léger, il est conseillé d'utiliser le batteur à chaque étape de la préparation.
2. Préchauffer le four thermostat 5/6 (170°C).
3. Mélanger les œufs et le sucre.

4. Ajouter la confiture de châtaignes et bien mélanger.
5. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
6. Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger.
7. Verser la préparation dans un moule préalablement beurré ou fariné (moule à cake si possible, mais pas obligatoirement).
8. Placer dans le four à mi-hauteur et faire cuire 35 minutes à thermostat 5/6 (une lame de couteau doit en ressortir à peine sèche).
9. Laisser refroidir, puis démouler.
10. On peut le décorer avec du sucre glace, mais c'est aussi bon "nature".

# Velouté de potimarron aux châtaignes



## Ingrédients :

- Potimarron 1 kg
- Crème fraîche épaisse 20 cl
- Châtaigne cuite 100 g
- Oignon(s) 1
- Cerfeuil 6 tiges
- Huile d'arachide 1 c. à soupe
- Noix de muscade 3 pincée(s)
- Sel poivre

## Les étapes de la recette :

- Coupez le potimarron en quatre, retirez les graines. Epluchez-le si vous le souhaitez (la peau peut être consommée) et détaillez la chair en dés. Pelez et émincez l'oignon. Chauffez l'huile sur feu moyen dans une cocotte et faites-y revenir l'oignon 2 min.

- Ajoutez les dés de potimarron et 1L d'eau. Portez à ébullition, salez, réduisez le feu et laissez mijoter 20 min.

- Ajoutez les châtaignes égouttées, la crème fraîche et la noix muscade, poivrez. Mixez finement. Portez à ébullition et servez parsemé de cerfeuil.

# Crumble à la farine de châtaigne



L'idée est de préparer juste un crumble pour apporter facilement de la gourmandise à un simple dessert, ou goûter. Par exemple, vous pouvez associer un peu de fromage blanc, ou yaourt, avec des fruits rouges et ajouter quelques miettes du crumble... ça change tout ! Il apporte du croustillant et des arômes délicieux, surtout grâce à la farine de châtaigne.

La recette fonctionne aussi en remplaçant la farine de châtaigne par de la farine de blé, mais c'est vraiment dommage, car elle apporte un petit goût fumé qui surprend et donne du pep's.

Ce crumble se conserve bien dans un bocal, plusieurs jours. Je trouve que c'est vraiment très pratique. C'est aussi une recette simple qui se prépare en quelques minutes.

Je l'ai trouvé un chouilla trop sucré, mais comme j'ai été la seule, je vous copie la recette telle quelle.

## **Crumble à la farine de châtaigne:**

- 60 gr de farine T80
- 50 gr de farine de châtaigne
- 45 gr de sucre blond
- 80 g de beurre froid

## **Les étapes de la recette :**

- Préchauffer le four à 180° C. (Vous pouvez préparer ce crumble à la main ou au robot-mixeur).
- Dans un saladier ou bol du robot-mixeur, verser les farines et le sucre. Mixer en pulsant pour mélanger.
- Ajouter le beurre froid en petits morceaux et mixer pour obtenir une pâte sableuse.
- Entreposer au congélateur 10 minutes. Puis à l'aide d'une fourchette, faire des grosses miettes.

- Émietter la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourner pour 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Laisser refroidir et conserver dans un bocal ou boîte hermétique.

# Purée de châtaignes



## Les étapes de la recette :

- Faites cuire 600 g de châtaignons avec 150 cl de lait et 150 cl d'eau.
- Salez, poivrez, ajoutez une pointe de muscade, puis mixez le tout jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Vous pouvez ajouter une noisette de beurre pour plus d'onctuosité.

# Pastilla poulet-châtaignes



## Les étapes de la recette :

- Émincez 400 g de poulet et faites-les cuire dans une poêle chaude huilée.
- Ajoutez 2 échalotes hachées, un peu gingembre en poudre, quelques pistils de safran et des châtaignes égouttées, grossièrement émietées (faite cuire préalablement les châtaignes dans de l'eau pendant deux heures).
- Laissez cuire 15 min,
- Ajoutez 2 c.à s. de fromage blanc, salez, poivrez puis laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Détaillez six feuilles de bricks en lamelles, déposez une cuillerée à soupe de farce sur chacune d'elles et pliez-les de façon à obtenir des triangles bien refermés.
- Badigeonnez-les d'huile et enfournez-les pour 15 min.

# Bajanat Cévenol aux châtaignes



## Ingrédients :

250 grammes de châtaignes sèches et châtaignons décortiqués,  
1 verre de lait,  
100 grammes de pruneaux,  
100 grammes de tranches de pommes ou de poires séchées.  
Sel fin de cuisine,  
Poivre blanc moulu.

## Les étapes de la recette :

### La veille :

Faire tremper les châtaignes sèches pendant toute une nuit.

### Le jour même :

- Les mettre à cuire dans une eau abondante légèrement salée, la cuisson, prolongée, doit être menée à feu doux, 1 heure.
- Les châtaignes doivent se défaire complètement et devenir fondante en fin de cuisson.
- Le liquide de cuisson ayant alors presque entièrement disparu, on peut rajouter le lait, les-pruneaux et les autres fruits séchés trempés, eux aussi, préalablement.
- Laisser cuire encore 30 minutes à feu très doux.
- On peut remplacer le lait par une bonne rasade de vin.
- Le bajanat se sert tiède.
- On peut réduire le temps de cuisson en utilisant une cocotte-minute.
- Servir dans une assiette creuse.