

Gâteau à la châtaigne

Description *(Variante : tarte à la châtaigne)*

La châtaigne occupe une place privilégiée dans la gastronomie limousine, comme en témoigne la multiplicité des spécialités qui lui sont rattachées (voir châtaigne blanchie). Et c'est peu de dire qu'il existe une multitude de recettes de gâteau à la châtaigne, chacun rajoutant son grain de sucre, de chocolat, de vanille, d'orange, sa larme de cognac, d'armagnac, de rhum, son accompagnement de crème anglaise, chantilly, sa cuisson en moule à manqué, à charlotte, à cake, etc. !

Ingrédients (pour 6 personnes)

750 g de châtaignes blanchies (sans leur peau)

50 cl de lait

100 g de sucre semoule

1 sachet de sucre vanillé

1 larme de cognac

175 g de beurre ramolli

5 oeufs

Procédure

Cuire les châtaignes dans le lait avec les sucres durant une vingtaine de minutes sur feu doux. Passer le tout au moulin à légumes. Y incorporer le beurre travaillé en mousse avec les jaunes d'œufs. Bien mélanger. Monter les blancs en neige (avec une pincée de sel) et les incorporer délicatement. Beurrer généreusement un moule de 22 centimètres de diamètre et cuire à 160 °C environ 45 minutes (vérifier la cuisson de la pointe d'un couteau).



Moelleux à la châtaigne

Un vrai délice de l'automne, léger, moelleux et un petit côté rustique qui font de ce gâteau un de mes desserts préférés.

La farine de châtaigne donne un goût très particulier au cake, proche du fumé, qui est atténué par le jus d'orange.

La farine de châtaigne est très répandue en Corse (les chanceux !), un peu moins sur le continent (Limousin, Ardèche...) mais on en trouve dans la plupart des magasins bios.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 120 g de farine de châtaigne
- 30 g de farine de blé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 cuillérées à soupe de cacao en poudre non sucré (type *Van Houten*)
- 2 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de jus d'orange
- le zeste d'un orange non traitée

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Dans une jatte, mélanger les farines, la levure et le cacao.

A part, travailler le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer l'huile. Ajoutez le jus et les zeste d'orange puis le mélange farine - levure - cacao. Mélanger bien.

Verser dans un moule à manqué (en silicone de préférence).

Laisser 20 à 25 min.

L'accord châtaigne - cacao - orange est parfait !

