



QUELQUES RECETTES A BASE DE FARINE DE CHÂTAIGNES

PULENDA

1/2 Kg de farine de châtaignes

1/2 Litre d'eau

Quelques pincées de sel

Mettre l'eau à bouillir dans un chaudron (paghjola), saler normalement.

Quand l'eau commence à frémir, mettez toute la farine de châtaignes. Faire une cheminée au milieu, cuire 10 à 15 minutes. Tournez avec un en bois (pulindaghju) Retirez de temps en temps du feu et tournez. Répétez plusieurs fois cette opération.

La pulenda sera cuite lorsqu'elle sera toute attachée au bâton.

Faites une boule avec une spatule en bois et mettez le tout dans un torchon enduit de farine.

Les tranches de pulenda sont coupées avec un fil et dégustées avec du brocciu, du figatellu, des oeufs frits, du cabri (ou d'autres viandes) en s panzetta (petit salé), etc...

Le restant de pulenda peut être frit à la poêle.

BUCHE DE NOËL A LA CHATAIGNE (rajoutée le 14/10/2010)

Préparation: 30 minutes

Farce à la châtaigne:

750g de purée de châtaignes

3 cuillers à soupe de sucre

2 cuillers à soupe de cacao amer

50g de beurre ramolli

Moka:

200g de beurre ramolli

3 cuillers à soupe de sucre

1 verre et demi de café tiède bien serré

Malaxez tous les ingrédients de la farce à la châtaigne jusqu'à ce qu'il soit homogène. Étalez cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé en vous aidant d'une spatule.

Préparez ensuite le moka en travaillant le beurre et le sucre au fouet puis en ajoutant très progressivement le café tiède. Le moka doit prendre une consistance onctueuse. Étalez-le ensuite sur toute la surface de la pâte à la châtaigne. Roulez délicatement l'ensemble comme un gâteau roulé en retirant au fur et à mesure la feuille de papier sulfurisé.

Laissez cette buche refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures minimum avant dégustation. Vous pouvez ensuite décorer votre bûche de Chantilly et de marrons glacés.

MOUSSE DE CHATAIGNE (rajoutée le 14/10/2010)

Porter 1dl d'eau et 200g de sucre à ébullition quelques minutes.

Fouetter au bain-marie 4 jaunes d'oeuf avec le sirop obtenu pendant au moins 20mn.

Y incorporer 400g de purée de châtaigne.

Ajouter 5dl de crème fouettée.

Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

SOUFFLÉ AU FROMAGE

2 cuillères à soupe bien pleines de farine de châtaignes

1/4 de litre de lait

2 cuillères à soupe d'huile

75 gr de gruyère - 2 oeufs

Dans une casserole chauffer l'huile à feu doux. Ajouter en bloc la farine de châtaignes.

Mélanger et laisser cuire un instant en remuant.

Arrêter le roux avant qu' il ne blondisse avec le lait froid.

Amener à ébullition en remuant sans cesse, saler et poivrer.

Séparer les blancs des jaunes. Mêler les jaunes à cette béchamel un peu refroidie.

Ajouter le fromage râpé et incorporer les blancs battus en neige très ferme, délicatement.

Mettre le mélange dans un moule beurré et cuire 45 minutes à four chaud.

PISTICCINI

500g de farine de châtaignes

15g de levure de boulanger

1 pincée de sel

Délayer dans l'eau tiède.

Faire une pâte assez dure en mélangeant farine, sel, levure et eau.

Couvrir et laisser lever (1h environ).

Pétrir légèrement et séparer en petits pains.

Faire dorer à four chaud (th 8, 20 min environ) sur des feuilles de châtaignier.

FLAN

1 litre de lait

2 verres de farine de châtaignes

2 oeufs

200 g. de sucre semoule

5 morceaux de sucre pour caraméliser. le moule

un peu de pastis

Sur feu doux, délayer la farine de châtaignes avec le lait.

Cuire en remuant constamment.

Dès l'apparition du bouillon joindre le sucre, les deux jaunes d'oeufs, ainsi que les blancs montés en neige ferme.

Ajouter un petit verre de pastis et verser cette préparation dans un moule qui aura été caramélisé.

Mettre au bain marie et passer au four chaud (th.6) 50 min environ..

NICCI

500gr de farine de châtaignes eau et sel

Délayer ensemble les ingrédients pour obtenir une pâte assez liquide (pâte à crêpes).

Graisser une plaque à four.

Déposer la pâte à la louche par petits tas.

Mettre à four chaud et retourner à mi cuisson celle-ci est très rapide.

Déguster avec de la confiture, du miel, ou en guise de pain.

PUDDING AU CHOCOLAT

120 g. de farine de châtaignes

1 litre de lait

100 g. de beurre

100 g. de sucre

80 g. de chocolat

sel

Prendre une partie du lait que l'on délayera avec la farine.

Le reste du lait sera porté à ébullition avec le beurre.

A cet instant, verser la préparation ainsi que le chocolat râpé et une pointe de sel dans le lait bouillant.

Tourner avec une spatule et laisser cuire 10 minutes.

Passer un moule à l'eau froide y verser la préparation et démouler quand le gâteau est froid.

MIGLIACCIU

1/2 Kg de farine de châtaignes

25 gr de levure de boulanger

1 petit brocciu

2 oeufs

1dl de lait

Délayer la farine dans un peu d'eau froide.

Dans une terrine mettre la farine, faire un petit puits y mettre les oeufs le lait et la levure.

Pétrir le tout après avoir ajouté le brocciu en petits morceaux.

Laisser reposer jusqu'à ce que la pâte ait levé.

Pétrir légèrement et disposer en petits tas sur une plaque beurrée.

Mettre au four chaud 1/4 d'heure.

QUATRE-QUARTS

3 oeufs

le poids des oeufs en sucre

le poids des oeufs en beurre

le poids des oeufs en farine

1/2 farine de blé

1/2 farine de châtaignes

Travailler dans une terrine les jaunes et le sucre pour obtenir un mélange blanc et mousseux.

Ajouter alternativement un peu de mélange des deux farines, un peu de beurre.

Parfumer avec le zeste râpé. Monter les blancs en neige ferme, les ajouter à la préparation.

Remplir au 2/3 un moule beurré. Cuire à feu moyen (th 5) puis chaud (th 6) 45 mn. environ.

BRILLULI

1 kg de farine de châtaignes

1 litre d'eau

sel (une bonne pincée)

Porter l'eau salée à ébullition.

Verser la farine en pluie sans cesser de tourner sur l'eau bouillante.

Baisser le feu et laisser cuire une petite vingtaine de minutes.

Déguster dans des assiettes à soupe en y ajoutant du lait de chèvre froid.

BISCUITS

500g. de farine de châtaignes

100g. de beurre

sel, eau

70 g. de sucre

Du bout des doigts mélanger la farine, le beurre ramolli et le sel (1 pincée).

Ajouter le sucre et l'eau froide peu à peu pour obtenir une pâte ferme.
Mettre en boule et laisser reposer 1 heure.
Étaler la pâte sur 2 à 3 mm. d'épaisseur.
Découper avec un emporte-pièce.
Mettre à four chaud 5mn. environ.

TARTE AUX NOIX

500 g. de farine de châtaignes
eau, sel
200 g. de noix décortiquées
3 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de lait

Faire tremper les noix dans l'eau.

D'autre part mélanger farine, sel, eau et lait pour obtenir une pâte homogène (pâte à crêpes)

Ajouter les noix égouttées.

Verser dans un plat à tarte graissé.

Cuire à feu moyen 1/2 heure environ.

PAIN D'ÉPICE

125 g. de farine de châtaignes
185 g. de farine de blé
310 g. de miel
2,5 dl. de lait tiède
1,5 sachet de levure
1 pincée de bicarbonate
60 g. d'amandes hachées
5 g. de grains d'anis
1 pincée de cannelle
1 cuillère à café de zeste de citron râpé
1 pincée de sel

Mélanger les farines, la levure, le bicarbonate, le miel.

Laisser reposer une heure, puis ajouter les autres ingrédients.

Beurrer un moule à cake, y mettre la pâte et cuire à feu moyen 1 heure environ.

VULTATI

500 g. de farine de châtaignes
2 oeufs
25 g de beurre fondu
100 g de sucre
eau, lait

Dans une terrine mélanger le tout afin d'obtenir une crème liquide et homogène.

Laisser reposer au moins 2 heures.

Huiler une poêle, la faire chauffer et y étaler une petite couche de pâte.

Faire cuire la crêpe des deux cotés. Fourrer au sucre, à la confiture, au miel, au beurre, etc..

On peut également incorporer du brocciu à la pâte après l'avoir finement écrasé.

BISCUIT MARBRÉ

130 g. de farine de blé
70 g. de farine de châtaignes
200 g. de sucre
100 g. de beurre
3 oeufs

1 dl. de lait

60 g. de chocolat râpé

1 sachet de levure.

Travailler dans une terrine, le beurre avec le sucre.

Ajouter un à un les jaunes, puis le mélange des farines, le lait et la levure.

Battre 3 blancs en neige ferme, les incorporer à la pâte.

Diviser la pâte en deux, parfumer l'une d'elles avec le chocolat râpé. Beurrer un moule à cake, verser alternativement une cuillère de pâte ch

une cuillère de pâte non chocolatée etc. Cuire 1 heure à four moyen.

FRITELLE

500g de farine de châtaignes

1 pincée de sel

eau

brocciu

huile pour friture

Dans une terrine délayer la farine, le sel et l'eau afin d'obtenir une crème assez épaisse.

Couper le brocciu en petits morceaux, le mettre sur la pâte.

A l'aide d'une cuillère prendre un peu de pâte et un morceau de brocciu.

Faire dorer dans l'huile bouillante.

Servir rapidement avec du sucre.

GÂTEAU

250 g. de farine de blé

250 g. de farine de châtaignes

250 g. de sucre

1 sachet de levure

3 oeufs

3 cuillerées à soupe d'huile

1 verre de lait

Parfum (raisins, noisettes, amandes)

1 pincée de sel

Mélanger les farines, le sucre, la levure et le sel.

Faire un puits, y mettre les oeufs entiers, l'huile, le lait.

Travailler la pâte du bout des doigts. Ajouter le parfum choisi.

Beurrer un moule.

Cuire à four moyen 1 heure environ.