

Pintade à la Mode de Chez Nous

Faire cuire les châtaignes fraîches. Faire tremper les raisins et mettre la biscotte dans le lait. Disposer au fond de la cocotte les oignons émincés, les feuilles de chou coupées et les herbes puis refermer la cocotte. Faire cuire à l'étouffée, à feu très doux, pendant 30 mn. Tourner, saler et laisser cuire encore 1 h. Pendant la cuisson du chou, mélanger le foie et le cœur hâchés de la pintade, la biscotte essorée, les châtaignes en purée, les raisins et les herbes; Saler la farce puis garnir le ventre de la pintade, recoudre la fente et faire cuire la pintade. Lorsque la pintade est cuite, prélever du jus de cuisson pour arroser le chou. Sur le plat de service préalablement chauffé, disposer le chou, la farce et la pintade découpée.

Variante : on peut remplacer le chou par une jardinière de légumes de saison.

ingrédients (Pour 4 personnes)

300 g de châtaignes ou un petit bocal de purée de châtaignes
Une petite pintade
Raisins secs
1 biscotte et du lait
1 chou vert (1 kg à l'achat)
250 g d'oignon
Sauge et baies de genévrier



Clafoutis aux Pommes à la Farine de Châtaigne



Dans un moule plat huilé, disposer les pommes (pelées ou non pelées), coupées en lamelles.

Répartir le zeste de citron haché.

Mélanger la farine et les œufs, ajoutez le sucre et le lait.

Verser sur les pommes.

Faire cuire 30 mn à four chaud.

ingrédients (Pour 4 personnes)

100 g de farine de châtaigne
2 pommes
2 œufs
1/4 de litre de lait
1 cuillerée à soupe de sucre
Zeste de citron



Bajanat Cévenol

Faire tremper les châtaignes une nuit et les mettre à cuire dans une eau abondante et légèrement salée. La cuisson prolongée* (environ 2h), doit être menée à feu doux : les châtaignes doivent se défaire complètement et devenir fondantes en fin de cuisson. Le liquide de cuisson ayant alors presque complètement disparu, vous pouvez rajouter un peu de lait. Le bajanat se sert tiède.

**Vous pouvez réduire le temps de cuisson en utilisant un autocuiseur.*

Velouté au Potimarron

Délayer la farine dans un peu d'eau froide. Faire cuire les légumes finement coupés. Après 12 mn, ajouter la farine de châtaigne. Faire cuire 3 mn en tournant. Saler, muscader et couvrir. Laisser en attente quelques minutes avant de mixer.



ingrédients

250 g de châtaignes sèches (châtaignons)
1 verre de lait
Sel



ingrédients (par personne)

1 cuillerée à soupe bombée de farine de châtaigne
100 g de potimarron
Poireau ou céleri
1,5 dl d'eau



Salade Cévenole



Dans chaque assiette, sur les salades lavées, disposer des lanières de pomme.

Répartir les différents ingrédients (raisins, noix et fromage)

Verser une vinaigrette.

Couper les gésiers chauds.

Les disposer sur les assiettes avec les marrons.

ingrédients (pour 4 personnes)

20 marrons au naturel
Salades mélangées (mâche, frisée, batavia, cresson...)
4 gésiers de canard confits
30 g de raisins de corinthe
2 pélarçons (fromages de chèvre des Cévennes)
100 g de cerneaux de noix
1 pomme

