

## Biscuits Sablés

Faire une fontaine dans la farine et y déposer le sel, le beurre ramolli.

Mélanger du bout des doigts, sans trop travailler la pâte.

Ajouter le sucre. Mouiller peu à peu à l'eau froide pour obtenir une pâte ferme mais pas trop dure.

La rouler en boule et la laisser reposer une heure avant l'emploi.

L'étaler en 2 millimètres d'épaisseur et découper des petits biscuits avec un verre ou un coquetier.

Mettre à four chaud et surveiller la cuisson qui est rapide (5 mn environ).

Les biscuits doivent rester blonds sans virer au brun.

### ingrédients (par personne)

- 100 g de farine de châtaignes
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 35 g de sucre



## Biscuits d'apéritif

Emincer la matière grasse dans la farine.

Ajouter un œuf entier et un peu d'eau puis le gruyère râpé.

Pétrir rapidement et faire une boule. Laisser reposer une demi-heure. Cette pâte étant difficile à étaler, séparer la boule en 2 et étaler les 2 moitiés l'une après l'autre.

Découper en petits biscuits. Cuire à four chaud 10 mn.

### ingrédients

- 250 g de farine de châtaignes
- 125 g de matière grasse
- 150 g de gruyère
- 1 œuf
- Un peu d'eau



## Crêpes

### ingrédients

- 200 g de farine de châtaigne
- 300 g de farine de blé
- 4 à 5 œufs suivant grosseur
- 75 g de beurre fondu
- 1 litre de lait
- Sucre, selon goût



Mélanger les œufs avec le beurre fondu et le sucre. Ajouter petit à petit le mélange des 2 farines. Verser le lait en tournant jusqu'à obtention d'une pâte sans grumeaux, pas trop liquide. Prendre une louche de cette préparation et verser dans une poêle bien beurrée. Cuire chaque face de la crêpe. Accompagner de sucre, confitures...

## Truffes aux Marrons



### ingrédients

- 500 g de marrons au naturel
- 125 g de beurre
- 125 g de chocolat noir
- 125 g de sucre glace
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillerées à soupe de rhum
- 100 g de cacao amer



Faire fondre au bain-marie le mélange chocolat noir, beurre et sucre glace.

Y ajouter, hors du feu, les marrons broyés finement, le rhum, le sucre vanillé.

Mettre au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, faire des petites boules. Les rouler dans 100 g de cacao amer.

## Endives sur Purée de Châtaignes (gratin)



Entailler les châtaignes et les faire bouillir 5 mn. Les éplucher encore chaudes, et les remettre à cuire 15 mn avec du sel et du fenouil.

Couper les endives en deux dans le sens de la longueur et les faire cuire à la vapeur pendant 20 mn.

Passer au moulin à légumes ou mixer les châtaignes égouttées, en mouillant avec un peu de lait ou du bouillon de châtaignes.

Étaler la purée au fond d'un plat à gratin huilé, disposer les endives sur le dessus et parsemer de petits morceaux de beurre. Passer au four quelques minutes.

### ingrédients (par personne)

- 200 g de châtaignes
- 1 endive de 100 à 150 g
- Beurre végétal
- Graines de fenouil
- Lait (ou tamari)



**Variante :** on peut aussi utiliser de la purée de châtaigne en bocal.