

PHOTO YVON LETRANGE



# Recettes aux châtaignes

## GRATIN D'HIVER, LE POTIRON AUX CHÂTAIGNES

Typiques de notre Morvan, le potiron et les châtaignes sont là pour vous aider à réaliser cette recette qui fleurit bon les repas en famille ou entre amis, les causeries interminables auprès du feu, les saveurs de l'hiver naissant, les promenades dont les premiers froids nous mettent le feu aux joues.

Ingrédients :

Potiron : un bon kilo de pulpe.

Châtaignes (épluchées): 300 g.

Oignon: un gros.

Crème : 3 belles cuillerées à soupe.

Fromage frais : 60 g.

Gruyère : 50 g.

Des herbes et des épices : thym, basilic, persil, ail, sauge, sel, poivre etc.

Retirez la pulpe du potiron et coupez-la en petits dés. Enlevez la première enveloppe de vos châtaignes, retirez la deuxième peau en les trempant dans l'eau bouillante dans laquelle vous aurez mis une cuillerée d'huile pour faciliter l'épluchage. Emincez l'oignon et faites-le blanchir dans un peu de bouillon de poule pendant quelques minutes. Mettez dans cette préparation vos morceaux de potiron. Couvrez votre cocotte et laissez cuire, à feu doux, 20 minutes environ (les morceaux doivent toujours rester entiers).

Préparez le fromage frais en le mélangeant avec un petit hachis d'ail et de persil, ciselez vos herbes.

Ajoutez ces préparations au potiron et mélangez le tout. Vérifiez l'assaisonnement.

Faites chauffer votre four thermostat 7/8.

Versez dans un plat à gratin, mettez dessus les châtaignes en morceaux, la crème, le gruyère râpé (personnellement je préfère le couper en fines lamelles). Laissez cuire une bonne vingtaine de minutes et mettez le grill de votre four pour gratiner pendant les derniers instants de la cuisson.

Cette recette est idéale pour accompagner un rôti de porc, que je préfère dans la pointe.

Et avec ça que boit-on ? Un Beaujolais Village, ou une Côte de Brouilly !



## CÔTES DE PORC AU MIEL ET AUX CHÂTAIGNES

Ingrédients pour quatre personnes :

Côtes de porc dans l'échine.

500 g de châtaignes.

2 belles cuillerées à soupe de miel.

Un peu de sucre en poudre.

Beurre, huile, sel poivre, herbes du jardin ou de Provence.

10 cl de crème fraîche.

Eplucher les châtaignes et faire cuire doucement dans l'eau.

Dans une grande poêle, chauffer un mélange de beurre et d'huile (moitié, moitié) y faire dorer les côtes de porc en les saupoudrant légèrement de sucre. Saler, poivrer.

A mi-cuisson, ajouter le miel et retourner la viande dedans. A feu vif la viande va un peu caraméliser ; ne pas laisser croûter. Ajouter les herbes et terminer la cuisson.

Dans une cocotte, faire blondir un morceau de beurre, y jeter les châtaignes cuites et égouttées, saler, poivrer.

Ajouter la crème fraîche et éventuellement, si l'on désire un mélange plus onctueux, ajouter un peu de fonds de sauce que l'on trouve dans le commerce.

Disposer les côtes de porc sur le pourtour d'un plat rond, avec les châtaignes au milieu.

Pour boire avec cette recette, je conseille un rouge léger par exemple un vin de l'Yonne de Coulanges-la-Vineuse ou de Saint-Bris.

## GÂTEAU DE NOËL

Ingrédients :

500 g de marrons ou de châtaignes du Morvan.

50 g de beurre.

50 g de sucre.

4 barres de chocolat à cuire.

Chocolat en poudre, cacao amer.

Sucre glace.

Eplucher les marrons en enlevant la première peau, puis les laisser quelques minutes dans l'eau très chaude, retirer la deuxième peau et cuire les marrons. Les passer une ou deux fois dans le moulin à légumes ou les mixer pour obtenir une pâte lisse sans grumeaux. Ajouter le beurre en pommade et les 50 g de sucre. Bien mélanger.

Faire fondre le chocolat dans très très peu d'eau. Mélanger le tout.

Mettre la préparation dans un moule à cake légèrement beurré.

Au moment de servir, décorer le gâteau en saupoudrant le chocolat amer et le sucre glace pour rappeler la neige de Noël.

Ce gâteau se conserve très bien et supporte d'être mis au congélateur plusieurs jours avant dans l'attente du grand jour ; décongeler la veille et mettre le sucre glace au moment de servir.

A boire avec, un vin un peu liquoreux : Monbazillac, Sauternes, Coteaux du Layon, Savennières ou Alsace vendanges tardives.

## CONFITURE DE MARRONS

Ingrédients :

1,5 kg de marrons ou de châtaignes du Morvan et autres lieux.

Sucre.

Gousse de vanille.

Ecaler les marrons après les avoir fendus et mis quelques minutes dans l'eau très chaude (dans cette eau, un peu d'huile de table facilitera l'épluchage). Faire cuire une bonne trentaine de minutes et lorsqu'ils sont cuits, les passer à la moulinette ou au mixer afin de les transformer en une purée très fine.

Peser la préparation et mélanger avec le même poids en sucre (dans certaines recettes -et elles sont nombreuses- il est conseillé de préparer le sucre en sirop avec très peu d'eau tout en gardant les proportions d'un kilo de fruits pour un kilo de sucre ; j'ai aussi trouvé une recette qui suggère de rajouter en fin de cuisson quelques brisures de marrons glacés dans la proportion d'un quart).

Ajouter la gousse de vanille fendue et faire cuire le tout à feu très doux, pendant 25 minutes environ, en remuant fréquemment ; retirer la gousse de vanille.

Mettre en pots à confitures, fermer et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement. Une chose est sûre, j'ignore le nombre de calories aux 100 grammes mais peut-être vaut-il mieux l'ignorer.

Vous pouvez déguster votre chef-d'œuvre mélangé avec du fromage blanc ou comme ça, sans rien, pour le plaisir.

A boire avec cela ? Un vin de paille, un petit verre de liqueur de menthe faite maison, un Sauternes jeune, un Sainte-Croix-du-Mont ou un Gewurztraminer.