

1

Délice d'Ardèche

Ingrédients :

200 gr farine blanche	3 œufs
50 gr farine de châtaigne	70 gr poudre d'amande
200 gr purée de marron *	125 gr de beurre
200 gr de sucre	2 sachets sucre vanillé
100 gr de brisures de marrons glacés	

* fait maison

Recette :

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez le sucre vanillé, la purée de marrons et les brisures de marrons glacés. Préchauffez le four 180°.

Dans un saladier, bien mélanger les deux farines, ajoutez 125 gr de sucre et le beurre ramolli coupé en dès, faire un sablé grossier avec les doigts + ajouter les jaunes d'œufs, envelopper d'un film et laisser reposer 30 min au frais + montez les blancs en neige, en incorporant le sucre et la poudre d'amande + étalez la pâte dans un moule à tarte et versez la purée de marrons et lissez avec la spatule + nappez avec les blancs d'œufs en neige et enfournez 35 min à 180°.

Feuilles de châtaignier

Ingrédients :

2 jaunes	10gr farine blanche	20gr beurre
45 gr farine châtaigne	1 cs huile d'olive	5gr sucre

Recette :

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène, étalez finement sur une feuille de cuisson beurrée + Découpez en forme de feuille de châtaignier et mettre au four à 180° pendant environ 5 min jusqu'à coloration