



Gâteaux Castagnaccio



30 min 10 min 20 min **0** **214**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le Castagnaccio

200 g **Farine de châtaigne**
60 g **Raisins secs**
60 g **Noix (cerneau)**
300 ml **Eau**
2 branche(s) **Romarin**
3.5 c. à soupe **Huile d'olive**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation du Castagnaccio

- 1 Faire chauffer de l'eau dans une casserole.
- 2 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7). Mettre le plat à chauffer dans le four.
- 3 Si le plat n'a pas de revêtement antiadhésif, ou s'il n'est pas en fonte ou patiné, il faut le faire chauffer à vide dans le four pour éviter que l'appareil ne colle au fond.
- 4 Une fois que l'eau est chaude, en verser une petite quantité sur les raisins secs pour les ramollir.
- 5 Concasser les noix.
- 6 Si possible, acheter des noix dans leurs coques pour qu'elles soient plus fraîches, car elles rancissent rapidement.
- 7 Une petite astuce : pour concasser les noix, les écraser grossièrement avec la lame d'un couteau pour obtenir des morceaux assez gros.
- 8 Enlever les fleurs et les feuilles d'un brin de romarin.
- 9 Les fleurs et les feuilles de romarin ont une saveur et une texture similaires.
- 10 Tamiser la farine de châtaigne et la mettre dans un cul de poule.

- 11 Si la farine de châtaigne ne contient pas d'anti-agglomérants, il faut la tamiser pour éviter les grumeaux.
- 12 Ajouter l'eau peu à peu au milieu de la farine et mélanger jusqu'à complète absorption de l'eau par la farine.
- 13 Pour éviter la formation de grumeaux, ajouter l'eau progressivement et non en une seule fois.
- 14 Ajouter l'eau dans laquelle ont trempé les raisins pour une touche sucrée. Bien mélanger.
- 15 L'appareil doit ressembler à un appareil à gâteau.
- 16 Ajouter une pincée de sel et mélanger.
- 17 Ajouter l'huile d'olive et mélanger.
- 18 Ajouter les raisins secs, ainsi que les noix. Bien mélanger.
- 19 Il est possible d'utiliser les noix comme garniture à la fin. Toutefois, elles ont tendance à brûler.
- 20 Vérifier que le plat est assez chaud.
- 21 Le plat est doit être bien chaud : une fois étalée au fond du plat, l'huile doit chanter.
- 22 Pour éviter que le plat ne se fissure, veiller à ne pas le poser sur une surface mouillée.
- 23 Bien huiler le fond du plat, ainsi que les bords, à l'aide d'un pinceau.
- 24 Verser l'appareil dans le plat.
- 25 Le gâteau doit être très fin, environ 5 à 6 mm. S'il est trop épais, il ne cuira pas correctement.
- 26 Bien répartir l'appareil au fond du plat.
- 27 Ne pas oublier que le plat est chaud au moment de le manipuler.
- 28 Saupoudrer de romarin.
- 29 Ajouter un filet d'huile d'olive.
- 30 Mettre le plat au four en veillant à ne pas se brûler.
- 31 Pour un gâteau plus croquant, enfourner le plat dans le haut du four.
- 32 La farine de châtaigne est sans gluten. L'aspect du gâteau sera donc presque gélatineux.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le Castagnaccio du four.
- 2 A l'aide d'un couteau ou d'une roulette à pizza, couper le Castagnaccio en petites parts.
- 3 Le démouler quand le plat est encore chaud.
- 4 Ce gâteau accroche toujours un peu au plat. Il peut arriver que le premier Castagnaccio réalisé soit vraiment difficile à démouler, mais au fur et à mesure des essais, ce sera plus facile.
- 5 Disposer les parts de Castagnaccio dans un plat de service.
- 6 A la place des noix, il est possible d'utiliser - comme dans la recette originale - des pignons de pin.

7 Il est possible d'utiliser des abricots à la place des raisins secs, et de réaliser un sirop de citron en accompagnement, pour une touche acidulée.