

## Comment cuisiner les châtaignes ?

### Cuisson à l'eau :

- Mettre les châtaignes dans une casserole, encore avec la peau,
- Recouvrir d'eau froide
- Porter à ébullition et laisser bouillir 25 minutes
- Eplucher les châtaignes quand elles sont encore bien chaudes en les retirant au fur et à mesure de la casserole
- Couper les châtaignes en 2 avec un bon couteau



### Cuisson à la poêle :

Idéale avec une poêle à trous sur le feu ou le gaz éventuellement

- Entailler la peau de chaque châtaigne (pas la chair) avec la pointe d'un couteau en partant d'un côté au niveau de la base plus claire, remonter au sommet de la châtaigne et entailler jusqu'à l'autre côté

### Cuisson au four :

Elle permet de cuire une quantité importante de châtaignes sans avoir à les remuer constamment de peur de les faire brûler.

**L'astuce** : la plaque perforée qui permet une bonne diffusion de la chaleur, avec chaleur tournante. Avec la plaque du four classique, cela sera bien aussi.

Si vos châtaignes sont un peu sèches, un petit récipient d'eau dans le four les rendra plus moelleuses.

L'entaille évite aux châtaignes d'exploser dans le four. Et l'entaille d'un côté à l'autre, permet un épluchage facile.