

## Gâteau aux châtaignes fraîches



*Prépa : 20 mn ; Cuisson : 25 mn*

*Ingrédients : pour 4 personnes*

*800 g de châtaignes fraîches – environ 500 g épluchées*

*120 g eau ; 40 g de sucre blond de canne bio*

*Extrait de vanille*

*100 g de chocolat noir de couverture (ici Valhrona Caraïbes 66%)*

*15 g d'huile d'olive bio (ou autre huile)*

*1 moulinette manuelle*

- Mettre les châtaignes dans une casserole et recouvrir largement d'eau froide
  - Faire bouillir 25 minutes
  - Pour éplucher les châtaignes, les retirer par petites quantités et laisser les autres dans l'eau chaude
  - Couper chaque châtaigne en 2
  - Creuser avec une cuillère pour récupérer la pulpe
- 
- Peser la purée de châtaigne obtenue
  - Préparer un sirop de sucre avec 120 g d'eau pour 40 grammes de sucre pour 500 grammes de purée de châtaigne. Ajouter la vanille selon la forme préférée. Pour moi, extrait pur de vanille bio.
  - Mouliner la purée de châtaigne à la moulinette manuelle, avec le tamis moyen, en ajoutant le sirop de sucre petit à petit
  - La purée obtenue doit être assez épaisse pour pouvoir se mouler facilement mais pas trop pâteuse quand même. Ajouter un peu d'eau si besoin. J'en ai rajouté un petit verre pour obtenir la bonne consistance
  - Verser la purée dans un moule très plat ou lui donner une forme à la main ou en la moulant dans un cadre, familial
- 
- Préparer le glaçage au chocolat. Faire fondre le chocolat de couverture au bain marie
  - Quand il est fondu, ajouter l'huile et remuer
  - Étaler le chocolat sur le gâteau et laisser durcir à température ambiante ou au frais