

## CAKE CHÂTAIGNE AU MIEL

**300 g** de farine de Châtaigne  
**700 g** de farine de blé  
**500 g** de miel  
**600 g** d'œufs  
**500 g** de lait  
**450 g** de sucre  
**200 g** de beurre fondu  
**40 g** de levure chimique  
**5 g** de sel

Mélanger à la feuille tous les ingrédients  
Mettre en moule  
Cuire 45 mn à 190°C environ

---

## CAKE CHÂTAIGNES AUX POMMES

**300 g** de farine de Châtaigne  
**700 g** de farine de blé  
**600 g** d'œufs  
**500 g** de lait  
**450 g** de sucre  
**200 g** de beurre fondu  
**40 g** de levure chimique  
**5 g** de sel  
**6** Pommes

Mélanger à la feuille tous les ingrédients à l'exception des pommes  
Mettre en moule  
Puis incorporer de fines lamelles de pommes  
Cuire 45 mn à 190°C environ

---

## CRÊPES À LA FARINE DE CHÂTAIGNES

**50 g** de farine de Châtaigne  
**50 g** de farine de blé  
**2** œufs  
**2** cuillères à soupe d'huile d'arachide  
**30 g** de beurre noisette  
**35 cl** de lait entier  
**1 pincée** de sel

Faire une fontaine avec les farines et le sel. Au cœur mettre les œufs, le lait, l'huile et le beurre noisette refroidi.  
Fouetter progressivement pour éviter les grumeaux. Passer au chinois et laisser reposer pendant 1 heure.  
Cuir les crêpes.

## BRIOCHE À LA FARINE DE CHÂTAIGNES

**300 g** de farine à brioche  
**50 g** de farine de Châtaigne  
**2** œufs  
**5,5 ml** d'eau  
**8 g** de levure sèche de boulanger

- Mélanger tous les ingrédients (si la levure est déshydratée, la délayer dans un peu d'eau). Selon la texture, ajouter de l'eau ou de la farine à brioche.
- Former trois boules de pâte et les disposer côte à côte dans un moule à cake (pour que la brioche soit belle). Recouvrir le moule d'un torchon propre et humide et laisser gonfler une heure dans un endroit chaud.
- Faire cuire au four à 180°C pendant 25 min. Préchauffer le four un peu avant.

## PETITS GÂTEAUX À LA FARINE DE CHÂTAIGNES

**2 verres** de farine de Châtaigne  
**1 verre** de lait d'amandes  
**2 cuillères à soupe** de miel de châtaigniers  
**1 cuillère à soupe rase** de bicarbonate



- Mettre la farine dans un récipient
- Diluez le bicarbonate dans le lait
- Versez le lait et le miel sur la farine, bien mélanger
- Laissez reposer la pâte 1h au moins
- Préchauffer votre four
- Former des tas avec une grosse c à s sur une plaque recouverte de papier cuisson
- Mettre au four à 200° pendant 40mn  
le dessus de ces petits gâteaux doit se craqueler ;mais ils doivent rester moelleux .

## BISCUITS APÉRITIF À LA CHÂTAIGNES

**250 g** de farine de Châtaigne  
**125 g** de beurre  
**100 g** de fromage (chèvre conseillé)  
**1** œuf



- Mélanger le beurre avec la farine pour obtenir une pâte à crumble, ajouter le fromage et l'œuf. Si besoin ajouter un peu d'eau pour détendre la pâte. Bien mélanger.
- Laisser reposer une heure au réfrigérateur.
- Etaler la pâte et découper à l'emporte-pièce. Cuisson 15 min à 200°C.
- Laisser durcir à l'air.
- Ces petits biscuits sont de couleur foncée par la farine de châtaigne, c'est normal.