

Tarte au flan de châtaigne

Site

Précisions

Temps de préparation 30 minutes de préparation + 1h30 pour la récupération de la chair des châtaignes qui est une opération fastidieuse.

Temps de cuisson 30 minutes

Ingrédients Pour 8 parts :

- . 400g de châtaigne en purée (correspond approximativement à 700g de châtaignes ramassées qu'il faut cuire à l'eau pour en récupérer la chair). Ne pas utiliser de la purée de marrons (ou châtaignes) du commerce qui est bien trop sucrée.
- . 100g de beurre
- . 300g de sucre
- . 6 œufs
- . 25cl de lait
- . 1 pâte brisée
- . 2 cuillères à café d'arôme vanille ou la pulpe d'une gousse de vanille.
- . un sachet d'agar si vous aimez une garniture bien ferme.

Préparation de la recette

1. Si ce n'est pas fait à l'avance, il faut récupérer la chair des châtaignes
 - 1.a. Mettre les 700g de châtaignes préalablement nettoyées dans une casserole.
 - 1.b. Rajouter un peu de sel et recouvrez d'eau.
 - 1.c. Faire cuire 25min à partir du moment où l'eau commence à bouillir.
 - 1.d. Récupérer 400g de chair en coupant les châtaignes en 2 et en les évidant avec une petite cuillère.
 - 1.e. S'il y a de gros morceaux, passez la chair au presse purée.
2. Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).
3. Ajoutez tous les ingrédients inscrits dans la recette (chair de châtaigne, beurre fondu, sucre, œufs, lait, vanille et éventuellement l'agar).
4. Tapissez un moule à tarte de pâte brisée et verser la préparation dessus.
5. Faites cuire à 200°C (thermostat 6-7) jusqu'à ce que le dessus de la tarte colore (~30 mins)