



INGREDIENTS POUR 10 PERS. :

Pâte brisée

- 180 g de **farine de blé**
- 90 g de **beurre doux**
- 1 œuf
- 20 g de sucre semoule
- Sel fin
- ¼ de citron non traité

Appareil à clafoutis

- 80 g de **crème de marron**
- 250 g de **farine de blé**
- 25 g de sucre semoule
- 5 **œufs**
- 500 ml de **lait ½ écrémé**
- ¼ de citron non traité
- Facultatif : 1 ml d'Armagnac

Garniture

- 75g de **châtaignes pelées**
- 75g d'écorce de citron confit

Facultatif :

Pruneaux flambés

- 250 g de pruneaux dénoyautés
- 25 g de sucre semoule
- 25 g de **beurre**
- 10 ml d'Armagnac
- 500 ml de **lait ½ écrémé**
- ¼ de citron non traité
- Facultatif : 1 ml d'Armagnac

Glace pruneaux armagnac

- 650 ml de **lait UHT entier**
- 100 ml de **crème liquide UHT 33%**
- 8 **jaunes d'œuf**
- 125 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 30 g de pruneaux dénoyautés
- 5 ml d'Armagnac

Fiche technique dessert

DOUCEUR D'AUTOMNE AUX CHÂTAIGNES ET CITRON CONFIT

Pâte brisée sucrée

- Travailler le beurre, le sucre, le sel et les zestes de citron hachés
- Ajouter l'œuf et travailler pour homogénéiser
- Ajouter la farine et fraiser
- Laisser reposer au frais
- Foncer les tartelettes de diamètre 7/ 7,5 cm

Appareil à clafoutis

- Mélanger tous les ingrédients. Passer au chinois
- Ajouter les zestes de citrons hachés

Montage des tartelettes

- Concasser les châtaignes.
- Tailler le citron confit en brunoise
- Garnir les tartelettes
- Recouvrir avec l'appareil à clafoutis
- Cuire au four à 170°C, 15 à 20 minutes

Facultatif :

Pruneaux flambés

- Réhydrater les pruneaux
- Réaliser un caramel au beurre
- Enrober les pruneaux. Flamber au cognac

Glace aux pruneaux

- Réaliser la crème anglaise. Ajouter les pruneaux
- Ajouter l'Armagnac
- Réserver en bol Paco jet et prendre au grand froid
- Pacosser à la commande

LE + SANTÉ

Pour conserver cette note sucrée aux saveurs d'automne tout en allégeant le plat, vous pouvez transformer cette tartelette en clafoutis à la châtaigne ou jouer sur la taille des portions ! Malgré sa haute teneur en énergie, la châtaigne est une source intéressante de fibres, de vitamines B9 et B6.

Un menu élaboré en collaboration
avec un pôle de nutritionnistes :