

Châtaignes grillées au four

Bonjour à toutes et tous,

Glaner des châtaignes dans les bois est un de nos petits plaisirs d'automne. Il faut dire que le [châtaignier](#) étant un arbre très tolérant, on en trouve à peu près dans toutes les forêts de France, souvent dans les coins assez protégés. Il se reconnaît par ses grandes feuilles ovales et dentées, comme la présence de bogues piquantes à ses pieds.

Cuisiner la châtaigne fraîche n'est clairement pas compliquée, et une de nos méthodes favorites c'est simplement grillée au four. Si vous adorez les châtaignes à la braise, c'est la méthode « maison » qui s'en rapproche le plus. Même si cela n'a rien de compliqué, je voulais vous proposer l'idée ici, au cas où. Au pire, ce billet est juste un rappel que l'on peut se régaler de saison ☐

- CHÂTAIGNES GRILLÉES -
AU FOUR



Recette : Châtaignes grillées

Saison de la recette : Fin Octobre- Début décembre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 300 à 400 g de châtaignes en grignotage
- 800 g à 1 kg de châtaignes si vous souhaitez en faire un accompagnement

Réalisation

- Si vous avez ramassé vos châtaignes en forêt, rincez les un coup puis égouttez les soigneusement.
- Incisez les sur le côté ou sur le devant et déposez les dans un plat à four ou une plaque de cuisson selon la quantité.
- Mettez-les au four à 220°C jusqu'à ce qu'elles commencent à noircir, pendant 20-25 minutes.
- Après cuisson, attendez qu'elles refroidissent avant de retirer l'écorce.

Les châtaignes au four (grillées) se dégustent tièdes ou froides. Elles peuvent être proposées en « picorage », à l'apéro, on encore être utilisées pour composer une garniture de plat.

Astuces :

- Vous pourrez les conserver cuites une journée.
- Si vous voulez les « sucrer » un peu pour plus de gourmandise, un trait de miel leur sied bien



© Au Fil du Thym