

Châtaignier

Récolte : fin juin à début juillet.

Où : Cévennes, Haut Languedoc, Ariège...

Sa couleur est ambrée,
variant d'assez claire à très foncée.
Il cristallise généralement lentement.

Son odeur forte rappelle le bois sec et les tanins.

Ses arômes fortement boisés sont teintés de notes maltées, anisées ou de caramel, avec une légère amertume finale. Il reste longtemps en bouche.

En cuisine...

On retrouve sa "personnalité", même après la cuisson, grâce à la persistance de ses arômes et à son amertume.

Pain d'épice d'antan

Ingrédients pour 6 à 8 parts

- 250 g de miel de châtaignier • 250 g de farine
- 1 grande tasse d'eau tiède • 1 cuil. à café de bicarbonate
- 1/3 cuil. à café de cannelle en poudre • 1/2 cuil à café de gingembre en poudre • Raisins secs, écorces d'orange, ou autres fruits secs (facultatif)

Préparation

- Mettre dans une casserole l'eau, le miel (et les fruits secs)
- Faire fondre à feu doux. • Dans un récipient, mélanger la farine, le bicarbonate, la cannelle et le gingembre, puis verser le miel et l'eau et bien remuer pour obtenir une pâte onctueuse et coulante. • Mettre dans un moule à cake, beurré et fariné. • Cuire au four moyen (160°-180°), en ayant soin de couvrir le moule en cours de cuisson.

Cuisson : 45 min. environ.

