

CASTAGNACCIO

10 minutes + une heure de repos
25 minutes

Ingrédients 6 personnes



- 250 g de farine de châtaigne
- 45 cl d' eau
- 30 g de sucre de canne
- 80 g de raisins secs
- 40 g de pignons de pin
- 4 cs d' huile d'olive
- 2 cs de chapelure
- une pincée de sel

1. Tamisez la farine dans un cul de poule. Versez doucement 2 cs d'huile et puis l'eau en filet en fouettant en continu le mélange.
2. Couvrez et laissez reposer la pâte 1 heure
3. Préchauffez le four à 190°.
4. Huilez un grand plat (26 cm), versez la chapelure au fond du moule, ajoutez la pâte, les raisins et les pignons de pin. Enfournez entre 20 et 25 minutes. Le dessus doit être craquelé.