

Chaussons à la Crème de Marrons

Pour 8-10 chaussons

Crème de marrons

- 500g de châtaigne
- 100g sucre en poudre
- 500ml lait
- 1 gousse de vanille, fendue
- 1 c.à.s de rhum
- 150ml crème liquide

1. Cuire les châtaignes pendant 20-30 minutes dans de l'eau bouillante
2. Egoutter et laisser les refroidir. Inciser la pointe de chaque châtaigne et les éplucher
3. Dans une casserole, dissoudre le sucre dans le lait. Ajouter la gousse de vanille et les châtaignes
4. Couvrir et laisser mijoter sur feux doux jusqu'à ce que les marrons soient tendres.
5. Egoutter (*vous pouvez garder le lait aussi. Je l'ai réutilisé pour faire des pots de crème*) écraser les marrons à la fourchette, ou pour une texture plus onctueuse, passez les au mixer.
6. Ajouter la crème liquide et le rhum et bien mélanger.

Pâte feuilletée à la patate douce

- 300g farine
- 300g purée de patate douce (*Une Kumara orange pour moi, cuite à la vapeur et épluchée*)
- 1 jaune d'oeuf
- 80g ricotta
- 185g beurre doux (température ambiante)
- Une pincée de sel

1. Dans un grand bol, mélanger farine, sel et purée de pomme de terre
2. Ajouter le jaune d'oeuf et la moitié de la ricotta. Gentillement pétrir la pâte.
3. Rajouter le reste de la ricotta et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple (1-2 minutes)
4. Emballer dans un film alimentaire et former un rectangle avec la pâte. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Mettre le beurre entre deux feuilles de film alimentaire et avec la paume de la main ou un rouleau à pâtisserie aplatir et former un rectangle. Mettre ensuite au réfrigérateur.
6. Etaler la pâte sur une surface légèrement recouverte de farine. Retirer le beurre du réfrigérateur et l'assouplir à l'aide du rouleau à pâtisserie. Placer le beurre sur la moitié droite de la pâte puis rabattre la moitié gauche.
7. Etaler la pâte, puis la tourner de 90° (sens des aiguilles d'une montre) et la replier en 3 (comme une lettre). *Pour une meilleure compréhension, je recommande vivement de lire le post illustré de [Foodbeam](#)*

8. Envelopper la pâte dans le film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 1 heure.
9. Répéter 5 à 6 fois l'étape 7. en respectant le temps de repos à chaque tour.

Chestnut Cream Turnovers

- Pâte feuilletée à la patate douce (*ou pâte feuilletée classique*)
- Crème de marrons
- 1 jaune d'oeuf
- 25g pépites de chocolat

1. Préchauffer le four à 190°C
2. Etaler la pâte et découper 8 rectangles (7cmX10cm).
3. Sur la partie droite de chaque rectangle, mettre un c.à.s de crème de marrons et saupoudrer de pépites de chocolat, tout en laissant la bordure libre. Badigeonner le bord de jaune d'oeuf. Rabattre la moitié gauche de la pâte et presser fortement la bordure. Ne faites pas déborder le jaune d'oeuf sur la tranche de la pâte, il empêcherait la pâte de gonfler.
4. Badigeonner les chaussons de jaune d'oeuf et enfourner pendant 20 à 25 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et gonflée)