



Farce aux châtaignes rôties et aux poires

Recette par : Chef Emily Richards

Adresse : Guelph, ON

Pour : 6 à 8 personnes

Durée totale : 1 heure et 30 minutes



Faire rôtir les légumes donne une saveur sucrée et une excellente texture à cette farce. Faire griller les châtaignes à l'avance pour les déguster comme collation pendant que la farce cuit, alors s'assurer d'en acheter suffisamment!

INGRÉDIENTS

- 4 gousses d'ail, hachées
- 2 grosses poires, évidées et coupées en dés
- 1 gros oignon, émincé
- 1 carotte et 1 branche de céleri, coupés en dés
- 2 c. à table (30 ml) de sauge fraîche émincée ou 2 c. à thé (10 ml) de feuilles de sauge séchées
- ½ c. à thé (2 ml) de feuilles de thym séchées
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel et de poivre
- 2 c. à table (30 ml) d'huile de canola
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 6 tasses (1,5 l) de pain coupé en morceaux (mélange de pain blanc et de pain complet ou à grains entiers)
- 1 tasse (250 ml) de noisettes rôties, émincées
- 1 ½ tasse (375 ml) de bouillon de légumes à faible teneur en sodium
- 3 c. à table (45 ml) de persil frais haché

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Revêtir deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Lorsqu'il s'agit de faire des pâtisseries, les [cuisinières KitchenAid®](#) à convection véritable sont un excellent choix.
2. Dans un grand bol, mélanger l'ail, les poires, les oignons, la carotte, le céleri, la sauge, le thym, le sel et le poivre et enduire d'huile. Étaler sur la plaque à pâtisserie préparée. Faire rôtir pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit dorée et tendre.
3. Pendant ce temps, faire fondre le beurre à feu moyen à élevé dans une grande poêle antiadhésive. Ajouter le pain et faire griller, en remuant constamment pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
4. Retourner les légumes dans un grand bol et ajouter le pain grillé, les châtaignes, le persil et une tasse (250 ml) du bouillon. Étaler dans un moule à cuire graissé (environ 11 x 7 po) et arroser du bouillon restant. Recouvrir d'aluminium et remettre au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit chaud.
5. S'il est fait à l'avance : placer dans un plat de cuisson et réfrigérer pour un maximum de 2 jours. Faire cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le plat soit bien chaud.
6. Griller les châtaignes : au moins 8 oz (250 g) de châtaignes fraîches sont requises pour cette recette. Couper un X du côté rond des châtaignes et placer sur la plaque à pâtisserie. Faire griller à 400 °F (200 °C) pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées à l'extérieur. Laisser refroidir légèrement et à l'aide d'un torchon à vaisselle, briser la peau et éplucher. Si vous faites griller plus de châtaignes que nécessaire, vous pouvez les congeler pour refaire la recette à un autre moment! Ou dégustez des châtaignes grillées en collation. Pas le temps de griller des châtaignes? Vous les trouverez dans des petits sacs au rayon des fruits et légumes ou des produits internationaux de votre épicerie. Il vous faudra 2 sacs (100 g chacun) pour cette recette.

Conseil : Pour une farce croustillante sur le dessus, retirer l'aluminium pendant les 10 dernières minutes de la cuisson.

Valeur nutritive par 215 g	
Calories 220	% valeur quotidienne*
Lipides 8 g	11 %
saturés 2,5 g	14 %
+ trans 0,2 g	
Glucides 34 g	
Fibres 4 g	14 %
Sucres 10 g	10 %
Protéines 4 g	
Cholestérol 10 mg	
Sodium 310 mg	13 %
Potassium 350 mg	7 %
Calcium 50 mg	4 %
Fer 1,5 mg	8 %

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

SPONSORED BY

KitchenAid®