



Préparation : Préchauffer le four combi-vapeur à **220 °C** et 30 % d'humidité.

Faire gonfler les raisins secs dans de l'eau chaude.
Délayer la farine de châtaigne tamisée dans un peu d'eau (pour ne pas avoir de grumeaux). Puis ajouter les 500 ml d'eau, le sel et le sucre et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène et crémeuse. Incorporer 3 cuillères à soupe d'huile d'olives, 5 cuillères à soupe de pignons de pain, les noisettes finement hachées et les raisins secs égouttés. Bien mélanger.

Huiler les bords du plat perforé avec la matière grasse et recouvrir le fond du plat avec du papier cuisson. Verser la pâte dans le plat sur une hauteur d'environ 1 cm. Répartir le reste des pignons de pin et le romarin sur la pâte. Badigeonner le dessus de la pâte avec le reste d'huile d'olives.

Baisser la température du four combi-vapeur préchauffé à **200 °C**. Enfourner la galette aux châtaignes sur le 2e gradin en partant du bas, pendant **40 à 45 minutes** jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Servir tiède.

Astuce : Pour la recette toscane traditionnelle, chaque famille dispose de sa propre recette. Elles peuvent ainsi varier les quantités de pignons de pin, de noisettes hachées et de romarin. Cette galette peut être servie comme dessert, mais accompagne également très bien 1 verre de vin. On obtient un meilleur résultat avec le plat perforé car le fond de la galette reçoit plus de chaleur que dans le plat non perforé.

Galette aux marrons ou aux châtaignes

Appareil Gaggenau : Four combi-vapeur

Température : 220 °C et 200 °C

Taux d'humidité : 30%

Temps de préparation : 1 heure,
dont 40 minutes de cuisson

**Ingrédients pour le plat perforé ou bien
un moule de diamètre 28 cm**

Ingrédients :

6 cuillères à soupe de raisins secs

500 g de farine de châtaignes

500 ml d'eau

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de sucre

6 cuillères à soupe d'huile d'olives

100 g de pignons de pin

100 g de noisettes hachées

5 brins de romarin

Papier cuisson