



LA COLLATION DE L'AUTOMNE: CASTAGNACCIO

INGREDIENTS:

- 200 g de farine de chataîgne
- 5 càs d'huile d'olive
- 1 branche de romarine
- 70g de raisins secs
- 50g de pignons
- 70g de cerneaux de noix

PREPARATION:

Dans une grande poêle, torréfiez très légèrement à sec les pignons et les noix grossièrement concassées.

Dans un bol, mélangez ensemble la farine de chataîgne, 35 cl d'eau, l'huile d'olive et le romarin.

Ajoutez les fruits secs.

Versez la pâte dans un plat légèrement huilé allant au four.

Enfournez 30 min à 160°, le gâteau est cuit quand il se craquelle sur le dessus