

**Sablés à la farine de châtaigne**  
**Fête de la châtaigne - Octobre 2021**

100g de beurre pommade (mou)  
75g de sucre  
1 œuf  
150g de farine  
50g de farine de châtaigne

Mélangez le beurre pommade avec le sucre et ajoutez peu à peu les farines puis l'œuf.  
Étalez la pâte avec la paume de la main et à l'aide d'un emporte pièce, faites vos formes.  
Attention, l'épaisseur de vos sablés doit être la même.  
Cuire à 180° pendant 12mn.



Conservatoire du Patrimoine du Freinet  
83680 LA GARDE-FREINET  
[www.conservatoiredufreinet.org](http://www.conservatoiredufreinet.org) - 04 94 43 08 57

**Amaretti aux éclats de châtaigne**  
**Fête de la châtaigne - Octobre 2021**

125g de poudre d'amandes  
75g de sucre glace  
1 blanc d'œuf  
50g de brisure de châtaigne  
50g de farine de châtaigne  
2 gouttes d'extrait d'amande amère

Mélangez tous les ingrédients et formez des petites boules. Les aplatir légèrement avec la main et faire cuire au four à 180° pendant 10 minutes.



Conservatoire du Patrimoine du Freinet  
83680 LA GARDE-FREINET  
[www.conservatoiredufreinet.org](http://www.conservatoiredufreinet.org) - 04 94 43 08 57

**Amaretti aux éclats de châtaigne**  
**Fête de la châtaigne - Octobre 2021**

125g de poudre d'amandes  
75g de sucre glace  
1 blanc d'oeuf  
50g de brisure de châtaigne  
50g de farine de châtaigne  
2 gouttes d'extrait d'amande amère

Mélangez tous les ingrédients et formez des petites boules. Les aplatir légèrement avec la main et faire cuire au four à 180° pendant 10 minutes.



Conservatoire du Patrimoine du Freinet  
83680 LA GARDE-FREINET  
[www.conservatoiredufreinet.org](http://www.conservatoiredufreinet.org) - 04 94 43 08 57

**Sablés à la farine de châtaigne**  
**Fête de la châtaigne - Octobre 2021**

100g de beurre pommade (mou)  
75g de sucre  
1 œuf  
150g de farine  
50g de farine de châtaigne

Mélangez le beurre pommade avec le sucre et ajoutez peu à peu les farines puis l'œuf.  
Étalez la pâte avec la paume de la main et à l'aide d'un emporte pièce, faites vos formes.  
Attention, l'épaisseur de vos sablés doit être la même.  
Cuire à 180° pendant 12mn.



Conservatoire du Patrimoine du Freinet  
83680 LA GARDE-FREINET  
[www.conservatoiredufreinet.org](http://www.conservatoiredufreinet.org) - 04 94 43 08 57