

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

JUILLET 2012

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - LES CHÂTAIGNES

CHÂTAIGNES SPÉCIAL CHÂTAIGNES SPÉCIAL CHÂTAIGNES SPÉC



LES CHÂTAIGNES

Un bon feu, quelques poignées de châtaignes et des amis, c'est la certitude de passer un bon moment.

Parmi plus de 200 articles dédiés à l'art de cuisiner en extérieur et rôtir au feu de bois, tompress commercialise une gamme complète d'accessoires spéciaux pour les châtaignes.



AL CHÂTAIGNES SPÉCIAL CHÂTAIGNES SPÉCIAL CHÂTAIGNES



Poêle à trous traditionnelle
Tout acier, manche de 65 cm de longueur, diamètre 26 cm.



Trépied rond
Fer forgé artisanal.
30, 40 ou 50 cm de diamètre.



Broche à châtaignes
À chaque tour de manivelle, les châtaignes sont mélangées et retournées. Pour 1,5 kg à 2 kg.

[voir la vidéo](#)



Panier à griller réversible
Sans renverser, il permet de secouer et de retourner les châtaignes. Manche de 60 cm. Poignée en bois.



Couteau à châtaignes
Léger, sûr et bien en main. Couteau à lame curve pour inciser et éplucher facilement. Longueur 13 cm.



Poêle à haut bord
Tôle d'acier, manche de 46 cm de longueur, diamètre 30 cm.

Retrouvez tous nos articles "spécial châtaignes" sur www.tompress.com

Châtaigne et marron : la différence



Sauf le marron d'Inde, qui n'est pas comestible (fruit du marronnier), le marron est une châtaigne dont la bogue ne comporte qu'une seule amande. Le marron est issu de châtaigniers améliorés par sélection et/ou hybridation.

Marron est aussi l'ancien nom de la châtaigne, le marronnier n'ayant fait son apparition en Europe qu'au 17^{ème} siècle. Le nom "marron" pour désigner le fruit du marron d'Inde vient des châtaignes et non l'inverse.

Aphrodisiaque ?

Au 16^{ème} siècle, Antoine Mizauld considère que les châtaignes fraîchement cuites et saupoudrées de poivre « recueillent l'appétit d'habiter avec les femmes » mais qu'en excès, elles deviennent indigestes. Surtout si elles rencontrent « un estomac faible et débile ».

Bien les conserver

Pour garder longtemps ses châtaignes, il faut tuer les larves qui les rendent véreuses. En les immergeant 8 jours dans une eau renouvelée quotidiennement, les larves sont noyées. Éliminer celles qui sont devenues noires et celles qui flottent et sécher le reste en les disposant sur des claies dans un lieu très bien ventilé.

L'arbre à pain

La châtaigne a été un moyen de subsistance important pour les régions pauvres en céréales. Le châtaignier était surnommé "arbre à pain".

Sans gluten

L'utilisation médicinale des châtaignes comme emplâtre a été abandonnée mais elle est toujours utilisée comme aliment de substitution. La composition de la châtaigne lui permet de remplacer le blé et les céréales de façon générale, auprès des personnes allergiques au gluten.

Ramassage, légal ou pas ?

En principe non ! En tous cas, pas dans les châtaigneraies cultivées ni dans les forêts domaniales même si une tolérance de bon aloi est de mise. Sur les parties communales, sauf un arrêté municipal stipulant le contraire, le ramassage est autorisé. C'est un peu comme pour les champignons, il vaut mieux se renseigner.

AL CHÂTAIGNES SPÉCIAL CHÂTAIGNES SPÉCIAL CHÂTAIGNES SPÉ

Véreuses ou pas ?

Pour reconnaître les châtaignes véreuses, on les trempe dans un seau d'eau. Celles qui flottent sont à éliminer. Essayer les autres.

Laisser suer les châtaignes

Juste après avoir tiré les marrons du feu, il est préférable de les laisser suer une dizaine de minutes dans un pot recouvert d'un linge ou, plus traditionnellement, dans un journal. L'extérieur, desséché par le feu sera réhydraté par l'humidité contenue au centre de l'amande. Les marrons, qui restent chauds, sont moins secs et plus faciles à éplucher.

Éviter l'explosion

Avant de griller les châtaignes, il faut pratiquer une petite entaille dans le fruit. Le but est d'éviter que les châtaignes n'exploient comme du pop-corn.

Ôter le tan

L'amande de la châtaigne, c'est ce qu'on mange, est d'abord protégée par la bogue avec ses piquants, puis par une écorce brune et pour finir par le tan. Cette fine peau est amère et astringente. Il faut l'ôter.

Faire griller les châtaignes

Faire un bon feu (cheminée ou extérieur, une bonne quantité de bois est nécessaire, la braise doit tenir). Quand les flammes commencent à être moins vives, placer poêle, diable, grilloir ou broche à châtaignes au feu. Pour la cuisson à la poêle à trous, une seule épaisseur, les châtaignes ne doivent pas se superposer. Il faut les secouer régulièrement (ou, pour la broche, tourner la manivelle de temps en temps). Quand elles sont noires et que l'écorce a éclaté, c'est cuit.

Éplucher

Pour les châtaignes cuites à l'eau, il faut inciser le fruit, d'un bord à l'autre de la lunule (partie claire de l'écorce), en passant par la pointe. Cuire à l'eau froide 3 min à partir de l'ébullition. Passer les châtaignes à l'eau froide sous le robinet. En pressant entre les doigts, on dégage les 2 peaux (tan et écorce) d'un coup.