

Préparation des châtaignes pour épluchage

Tout commence au ramassage. Il est important de ramasser les châtaignes dès que possible après leur chute afin d'éviter leur contamination par les parasites présents au sol. L'idéal est d'éviter un séjour au sol de plus de quelques jours. Selon les variétés, 3 ou 4 passages seront nécessaires par arbre.

Pour un meilleur épluchage, il est préférable d'avoir une certaine homogénéité de calibre. Il convient donc de les sélectionner au ramassage ou de les trier ensuite avec une calibreuse. Une hétérogénéité risque de donner à l'épluchage des châtaignes grillées (les petites) et d'autres pas ou peu épluchées (les grosses).

Après la récolte, il convient de mettre les châtaignes dans un grand récipient que l'on remplit d'eau. On enlève alors tout ce qui flotte : feuilles, souillures, châtaignes creuses, verreuses, etc. On brasse les châtaignes à la main ou avec un bâton jusqu'à ce que plus rien de remonte à la surface.

Notons que la proportion de châtaignes remontant augmente généralement avec leur durée passée au sol avant ramassage. Par temps beau et chaud, les châtaignes bonnes, mais ayant un peu séchées avant ramassage, peuvent aussi remonter mais il est difficile de les dissocier.

Les châtaignes tremperont ainsi pendant 10 jours minimum afin de tuer tous les vers présents à l'intérieur en changeant l'eau de trempage tous les 1 ou 2 jours.

Une fois ce trempage long effectué, les châtaignes sont égouttées puis mise à ressuiler sur un support sec ou grillagé par une belle journée, au soleil jusqu'à ce qu'elles ne soient plus humides visuellement. Selon le temps, cela prendra une demie journée à une journée.

Ensuite, elles sont mises en cagettes ajourées, en simple couche dans un local aéré, style grange à ventilation naturelle, pour finir de sécher 3 à 4 semaines (selon la température). Les cagettes peuvent être empilées tant que l'air peut circuler. Si nécessaire au bout de 2 semaines de séchage, un regroupement de 2 cagettes peut se faire pour gagner en place et en contenant.

Selon la saison (température, humidité), le séchage sera plus ou moins long et complet... les années se suivent et ne se ressemblent pas ! Selon les variétés, le savoir-faire et les années, la conservation peut être variable. Les châtaignes ainsi traitées peuvent se conserver jusqu'à la fin de l'année pour échelonner leur dégustation et leur épluchage pour transformation.

Le trempage permet à la fois de tuer les parasites mais aussi de légèrement faire gonfler les châtaignes. En séchant, l'amande de la châtaigne se rétracte, les deux peaux se décollent permettant un meilleur épluchage ensuite. La seconde peau se décolle généralement aussi plus facilement de l'amande.

Dernière étape avant épluchage, il convient de trier les châtaignes éventuellement abimées par moisissures ou par les rongeurs.

Il ne reste plus qu'à procéder ensuite à l'épluchage.