



CRÈME de marrons

Ingrédients :



1 gousse
de vanille



1.5kg
de sucre



2kg
de marrons



2 verres
d'eau

Préparation :

Étape 1 :

Faire une incision circulaire sur les marrons

Étape 2 :

Mettre les marrons dans une casserole. Couvrir largement d'eau froide. Faire bouillir quelques minutes.

Étape 3 :

Retirer du feu et prendre 2 ou 3 marrons à la fois en laissant les autres dans la casserole d'eau chaude. Retirer l'écorce.

Étape 4 :

Au fur et à mesure, jeter les marrons dans une casserole contenant 1/2 litre d'eau tiède. Couvrir et faire cuire à feu doux quelques minutes. Pour vérifier la cuisson : quand ils s'écrasent facilement, ils sont cuits.

Étape 5 :

Les égoutter et les passer au tamis en crin ou dans un robot et les réduire en fine poudre. Gardez-les au chaud.

Étape 6 :

Faire avec le sucre et l'eau un sirop au 'petit boulé' (plongez l'écumoire dans le sirop, vous la sortez et vous soufflez : il se forme alors comme des bulles de savon), puis verser sur la purée chaude. Ajouter la vanille.

Étape 7 :

Chauffer doucement en remuant. Laisser bouillir 15 à 20 minutes. La pâte doit être épaisse et tenir à la cuillère.

Enlever la vanille.

Étape 8 :

Mettre en pots et les retourner. On pourra conserver cette délicieuse crème de marrons pendant un an.



Petits plaisirs pour
Grands Gourmands

