



1H20



55 MIN



2 À 3 POTS

La crème de marrons maison

Ingrédients :

- 400 g de châtaignes
- 250g de sucre
- 250g d'eau
- 1 gousse de vanille

Instructions

- À l'aide d'un couteau, incise chaque châtaigne sur la partie bombée.
- Plonge-les dans une grande casserole d'eau bouillante et fais-les cuire 15 minutes.
- Égoutte-les et retire la coque et la peau intérieure tant qu'elles sont encore tièdes.
- Replonge-les dans l'eau et laisse de nouveau cuire 30 minutes pour bien les ramollir.
- Mixe ensuite les châtaignes cuites pour obtenir une purée fine puis place de côté.
- Dans une casserole, verse le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, et 260 g d'eau.
- Porte à ébullition et laisse cuire jusqu'à atteindre 103°C.
- Ajoute la purée de châtaignes dans le sirop chaud dès qu'il atteint 103°C.
- Fais cuire sur feu moyen pendant 10 minutes, en remuant souvent pour éviter que ça accroche.
- Mixe ensuite la préparation au blender jusqu'à obtenir une texture bien lisse et homogène.



- Si la crème est trop épaisse, tu peux ajouter de l'eau chaude supplémentaire, selon ta préférence.
- Verse la crème encore chaude dans les pots et retourne les pots tête en bas jusqu'à refroidissement complet.
- Deuxième option pour une crème de marron plus épaisse : Cuis tes châtaignes (déjà nues et cuites) directement dans le sirops et mixe-les ensuite.

Conservation :

La crème de marron maison se conserve 2 à 3 semaines au réfrigérateur après ouverture. Si les pots sont bien stérilisés, tu peux les garder jusque'à 9 mois dans un endroit frais et sec.