

# Les recettes du LE POTAGER Coudoux



## CRÈME DE MARRONS :

### INGRÉDIENTS pour 6 pots

- 2 kg de marrons ou châtaignes
- 1.5 kg de sucre
- 2 verres d'eau
- 1 gousse de vanille

### PRÉPARATION :

**1 /** Faire une incision circulaire sur les marrons ou les châtaignes (sur le dessus).

**2 /** Mettre les châtaignes dans une casserole. Couvrir largement d'eau froide et portez à ébullition.  
Faire bouillir quelques minutes.

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

**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.  
Les marrons s'écrasent facilement, ils sont cuits.

**5 /** Après les avoir égoutter et les avoir passer au tamis ou au robot, les réduire en fine poudre.  
Garder au chaud.

**6 /** Faire un sirop avec le sucre et l'eau, puis le verser sur la purée chaude.  
Ajouter la vanille.

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

**8 /** Mettre la crème de marron en pots et retourner les pots pour la stérilisation.  
Se conserve un an.

### Note

Cette crème de marrons facile à réaliser, réglera vos après-midi crêpes.  
Elle accompagnera à merveille vos fromages blanc et vos pâtisseries.