

Crème de Châtaignes (ou Marrons) Maison

Pour 4 à 5 pots :

- **2 kg de châtaignes fraîches (ou marrons frais)**
- **sucre en poudre (le poids sera à calculer : explications plus loin dans la recette)**
- **50 cl d'eau**
- **1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café de poudre de vanille)**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter les châtaignes piquées du bout du couteau puis les égoutter au bout de 15 minutes de cuisson.
2. Les peler en retirant la peau épaisse puis celle plus fine. Penser à garder l'eau de la casserole.
3. Mettre l'ensemble des châtaignes pelées à cuire à la vapeur pendant 30 minutes.
4. Passer les châtaignes cuites au moulin à légumes en hydratant légèrement avec de l'eau de cuisson pour un passage plus facile.
5. Une fois passée, peser la purée de châtaignes et c'est là que l'on va déterminer le poids en sucre. Pour ma part, le poids du sucre représente 40% du poids de la purée de châtaignes (exemple : 1 kg de purée = 400 g de sucre).
6. Verser dans une casserole la purée, le sucre, l'eau et la grains de la gousse vanille.
7. Mettre à chauffer jusqu'à ébullition et dès ce moment-là, le temps de cuisson est estimé à 30 minutes jusqu'à ce que la préparation s'épaississe.
8. Une fois prête, mixer la crème pour obtenir une préparation bien lisse.
9. Verser la crème dans les pots, les fermer puis les retourner jusqu'au lendemain : c'est prêt ! ☐

☐ Grâce à cette formule, la crème se conservera facilement plusieurs mois pour en déguster tout au long de l'hiver. ☐

Concernant la dose de sucre, il possible de monter jusqu'à 50 ou même 60% par rapport au poids de la purée de châtaignes.

Tous les goûts sont dans la nature, c'est à vous de voir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

