



Crème de marrons

Pour 3 pots type Bonne Maman

Préparation : 25 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 850 g de châtaignes fraîches

L'épicier :

- 450 g de sucre en poudre
 - 1 gousse de vanille
1. Faites bouillir une grande quantité d'eau. Réalisez en entaille en forme de croix avec un couteau bien pointu sur la face aplatie de la châtaigne. Plongez-les 25 minutes. Egouttez et enlevez l'écorce des châtaignes encore chaudes.
 2. Pelez-la 2^{ème} peau ou le « tan » quand elles sont tièdes (plus simple que lorsqu'elles sont froides). Faites fondre le sucre, ajoutez les châtaignes et la gousse de vanille dont vous aurez grattée les graines et laissez cuire 10 minutes à gros bouillons.
 3. Ajoutez 40 cl d'eau, mixez au mixeur plongeant et mettez dans des pots stérilisés. Gardez au frais une fois ouvert.