



## La crème de marrons

Recette pour 500 g de crème de marrons. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

### Ingrédients

Chair de marrons : 300 g  
(soit environ 20-24 marrons)  
Eau : 10 cl  
Sucre vergeoise blonde : 100 g  
Sucre vergeoise brune : 100 g  
Vanille pure : 1 c.à moka, en poudre

### Matériel

une casserole  
un verre doseur  
une balance ménagère  
un mixer



### Réalisation > la cuisson des marrons

1. Faire bouillir 1 litre d'eau en couvrant la casserole. Pendant ce temps, inciser une croix sur chaque coque de marron.
2. Quand l'eau bout, incorporer les marrons incisés et les laisser plongés dans l'eau sur feu vif, sous couvert et à petits bouillons, pendant au moins 20 minutes.

### Réalisation > la crème de marrons

3. Ensuite, après avoir égoutté les marrons, extraire leur chair des coques et la mettre dans le mixer.
4. Mixer cette chair avec les 10 cl d'eau, les vergeoises blonde et brune, et la vanille. La crème obtenue doit être lisse, homogène et onctueuse.
5. Laisser refroidir avant dégustation !

### Conservation

*Dans des pots comme des pots à confiture bien fermés, la crème de marrons faite maison peut se conserver plus d'une quinzaine de jours au frais.*

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)