



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Crème de châtaignes à la vergeoise .



### Ingrédients :

- 1 c.à.c de vanille
- 10 cl d'eau
- 200 g de vergeoise brune
- 300 g chair de châtaignes

- Faire bouillir 1 litre d'eau, inciser les châtaignes sur le côté de la base
- À ébullition incorporer les châtaignes et les laisser immergées à feu vif pendant 25 minutes
- Égoutter les châtaignes et extraire la chair des coques, mettre dans le mixeur
- Mixer la chair avec 10 cl d'eau, la vergeoise et la vanille
- La crème obtenue doit être lisse homogène et onctueuse. Laisser refroidir avant la dégustation

### Astuces :

- Pour une teinte plus claire et un goût unique de châtaigne remplacer la vergeoise par du sucre
- Dans la recette, il faut compter 300 g de chair ... soit davantage si les châtaignes sont entières
- Dans des pots à confiture hermétiquement fermés la crème se conserve plus de 15 jours au frais
- Utiliser des châtaignes au naturel en bocal, permet de sauter les étapes pour récolter la chair

