



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

. Crème de marrons à la vanille .



Ingrédients pour 2 pots à confiture :

- 1 gousse de vanille
 - 180 g de sucre en poudre
 - 240 g de chair de marrons
 - Eau
-
- Entailler au couteau les marrons en retirant une petite partie de la 1ère peau
 - Porter à ébullition une casserole d'eau avec un filet d'huile, y plonger 3-4 minutes les marrons
 - Égoutter et essuyer avec un papier absorbant les marrons, peler la première peau
 - Dans une casserole d'eau plonger les marrons à ébullition, jusqu'à évaporation d'une partie de l'eau
 - Gratter la peau qui se détache petit à petit, reproduire un second bain pour finir de retirer la fine peau
 - Il faut compter au total 40 minutes pour 2 bains de marrons. Cela va en même temps les attendrir
 - Une fois la peau entièrement retirée, égoutter, puis peser le volume de marrons
 - Compter 75% du poids de marrons en sucre en poudre. Mixer les marrons, puis réserver
 - Dans une casserole porter à ébullition 5-10 minutes le sucre, la vanille fendue et grattée et un peu d'eau
 - Incorporer ce mélange dans le mixeur avec la poudre de marrons, mixer longuement
 - Une fois l'ensemble homogène remettre dans la casserole et cuire à léger frémissement quelques minutes
 - Disposer dans un pot, refermer le pot puis le retourner. Laisser refroidir à température ambiante
 - Conserver au réfrigérateur pendant 1 à 2 semaines

Astuces :

- Réfléchir pour améliorer la recette : la texture était grumeleuse (écraser au presse purée au lieu de mixer, rajouter de l'eau ...)
- Il n'est pas nécessaire de cuire le sucre, la vanille et l'eau mais juste de l'incorporer directement aux marrons

