

Crème de marron (châtaigne et vanille)

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

C'est la saison des châtaignes mais avec la sécheresse, elles sont plutôt petites...
Mais cela ira pour faire de la confiture/crème de marron.
Attention, cette crème se mérite car elle demande beaucoup de temps... et fait des ampoules aux doigts !

Ingrédients :

- * 1kg de fruits pelés
(environ 1,8kg de fruits entiers)
- * 500g de sucre cristal maximum
- * 50cl d'eau
- * 1 cuillère à café de vanille en poudre
(de la Réunion)
- * 1 bouchon de rhum blanc



Préparation :

Enlever la 1^{ère} peau en incisant d'abord la zone claire.

C'est long, environ 1h

Faire cuire à l'eau bouillante 15/20 minutes ou au cuit vapeur 45 minutes.

Enlever la 2^{ème} peau. C'est plus facile si les châtaignes restent chaudes et humides.

C'est aussi long, encore 1h.

Mettre 500g de sucre avec l'eau dans une casserole avec le rhum.

Laisser bouillir doucement 4/5 minutes pour avoir un sirop épais.

Mixer les châtaignes avec le pied plongeant presse-purée.

Mettre cette purée dans le sirop avec la vanille.

Bien remuer.

Cuire 15 à 20 minutes à feu moyen : la crème de marron va foncer, épaissir et faire plein de petits cratères (qui sautent et brûlent la peau !).

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.

Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi toute la nuit.

Le lendemain, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière. Miam !

Astuces :

Je laisse quelques petits morceaux de châtaignes dedans.

Si on veut une crème très lisse, mixer avec le mixeur plongeant à la fin de la cuisson.