

Marrons glacés

Mise en place et préparation: env. 5 jours pour env. 80 pièces

1 kg de châtaignes surgelées
eau salée, bouillante

Cuire les châtaignes surgelées par portions env. 5 min dans l'eau salée en les gardant croquantes. Retirer délicatement, égoutter sur une grille.

Sirop

1 litre d'eau

750 g de sucre

**1 gousse de vanille,
fendue dans la longueur**

250 g de sucre

**1 c. à soupe de sucre
de raisin**

250 g de sucre

**1 c. à soupe de sucre de
raisin**

1^{er} jour: dans une large casserole, porter l'eau à ébullition avec le sucre et la gousse de vanille, réduire à consistance d'un sirop. Ajouter les châtaignes, reporter à ébullition, abaisser la chaleur, laisser bouillonner doucement env. 6 minutes. Éloigner du feu, laisser refroidir, laisser macérer env. 24 heures à couvert.

2^e jour: retirer délicatement les châtaignes. Compléter le sirop avec de l'eau pour obtenir 1 litre, ajouter le sucre et le sucre de raisin, porter à ébullition. Ajouter les châtaignes, reporter à ébullition, réduire la chaleur, laisser bouillonner doucement env. 6 minutes. Éloigner du feu, laisser refroidir, laisser macérer env. 24 heures à couvert.

3^e jour: procéder comme au 2^e jour.

4^e jour: reporter simplement à ébullition le sirop avec les châtaignes, éloigner du feu, laisser refroidir. Égoutter les châtaignes sur une grille. Laisser sécher env. 1 jour, jusqu'à ce que la pellicule de sucre colle légèrement aux doigts.

Conservation: env. 2 semaines dans une boîte hermétique.

Par 100 g: lipides 2 g, protéines 2 g, glucides 139 g, 2466 kJ (589 kcal)



Un bon tampon

Sur son trente-et-un

Pour une fois, il ne sert pas à nettoyer... Envelopper les marrons glacés dans du papier argent, coller sur chacun une étoile dorée et les mettre dans un tampon métallique. Couper quelques spirales et tirer dessus pour les faire tire-bouchonner.

