

Marrons glacés

Assez facile

POUR 1KG DE MARRONS GLACÉS

PRÉPARATION : 60 MIN. - CUISSON : 60 MIN.

- 1 kg de marrons
- 1 cuillère à soupe de sel

Pour le sirop :

- 1,5 l d'eau
- 1 kg de sucre en poudre
- 4 sachets de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille

• Déposez les marrons épluchés dans une grande casserole d'eau froide. Portez l'eau à frémir, sans la faire bouillir et laissez cuire les marrons pendant 1/2 heure (les marrons doivent être cuits, mais pas trop pour ne pas être réduits en purée) • Préparez le sirop : dans un grand faitout large, mélangez l'eau, le sucre blanc, le sucre vanillé et la gousse de vanille. Faites bouillir pendant 5 min. Placez les marrons dans un panier et plongez-les dans le sirop bouillant. Laissez cuire à feu très doux environ 10 min. Puis, laissez refroidir l'ensemble pendant 24 heures • Le lendemain, ôtez avec précaution les marrons du sirop. Portez le sirop à ébullition et replongez délicatement les marrons. Faites cuire à feu très doux jusqu'à ce que le sirop devienne épais. Enlevez les marrons alors confits du sirop • Pour le glaçage, faites épaissir le sirop jusqu'à ce qu'il devienne solide. Plongez quelques secondes les marrons dans le sirop très épais puis déposez-les délicatement sur une grille pour les faire refroidir.



Pour les marrons glacés, la combinaison idéale sera obtenue avec un champagne demi-sec ou, pour changer, un autre vin effervescent tel un vouvray, une clairette de Die ou une blanquette de Limoux.