



---

## *Crème de Marron*

---



*Un vrai plaisir , que ce soit à tartiner , pour une  
glace , un entremet , fourrer une volaille !*

### *Ingrédients :*

*600 gr de marrons sous vide ( type Ponthier)*

*150 gr de sirop d'érable*

*420 gr d'eau*

*6 gouttes d'extrait de vanille*

### *Préparation :*

*Dans une casserole , mettre les marrons , eau , sirop , vanille.*

*Couvrir et cuire durant 15 min à partir de l'ébullition.*

*Verser le tout dans un pot de bonne hauteur et mixer le tout avec un mixeur plongeant.*

*Si le mélange vous semble trop dur , vous pouvez y ajouter soit un peu d'eau , soit du sirop , afin de fluidifier la préparation.*

### *Info – conseils :*

*La conservation est d'une quinzaine de jours au frigo dans un pot hermétique et d'un mois en pot sous vide.*

*Vous pouvez le mettre en pot en vue de stériliser , pour faire une réserve .*

*La congélation est aussi possible.*