



Ingrédients

Pour 4 personnes

1,2 kg de châtaignes (marrons)

Marrons chauds maison



sans gluten



sans lactose



végane

À vos tabliers!

Préparation: env. 30 minutes
Trempage: 30-60 minutes
Cuisson au four: 30-40 minutes

Total: 2 h 10 min

1

Mettre les marrons dans un grand volume d'eau froide. Éliminer ceux qui flottent et laisser tremper le reste 30 à 60 min puis les égoutter. Entailler l'écorce des marrons du côté bombé en veillant à trancher également la fine peau entre l'écorce et le fruit.

2

Mettre les marrons dans une poêle et la poser sur la braise. Faire griller 30-40 min en remuant de temps à autre jusqu'à ce que l'écorce s'ouvre toute seule et devienne brun foncé à noire. Les marrons sont cuits quand ils ont perdu leur croquant et offrent une consistance humide et légèrement farineuse en bouche.

Recettes: Annina Ciocco

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/marrons-chauds-maison>

Les p'tits trucs

Les châtaignes fraîchement récoltées ne se conservent que quelques jours. Mieux vaut donc les peler pour les congeler et en profiter durant quelques mois.

C'est l'amidon de la châtaigne qui, en caramélisant, lui donne ce goût aromatique et doux.

Ne récoltez pas les châtaignes sur des terrains privés!

Pour que les marrons s'ouvrent plus facilement et sèchent moins à la cuisson, ajoutez des feuilles de chou rouge.

À défaut de braise, préchauffer le four à 250 °C. Répartir les châtaignes sur une plaque et les recouvrir d'un torchon mouillé. Mais attention, réhumidifiez-le à temps pour éviter qu'il ne brûle! Retirer le torchon après env. 20 min et poursuivre la cuisson env. 15 min.

En saison, les châtaignes sont en vente au rayon des fruits et légumes. Dans les plus grands magasins Migros, vous trouverez toute l'année des marrons entiers surgelés: brièvement cuits, grillés et pelés ou alors entaillés et grillés avec l'écorce.