

Marrons glacés

Ingrédients pour la recette de Marrons glacés :

**Compter le même poids de sucre que de marrons
2 verres d'eau par kilo de fruits et 1 gousse de vanille**

Préparation de la recette de Marrons glacés :

Après avoir pratiqué une incision, plonger les marrons 5 à 10 minutes dans une marmite d'eau bouillante pour enlever facilement l'écorce et la peau qui les enveloppent. Les mettre à cuire une demi-heure environ dans de l'eau légèrement salée, que l'on peut éventuellement parfumer d'une gousse de vanille. Vérifier soigneusement la cuisson, car il ne faut en aucun cas que les marrons se défassent.

Préparer un sirop consistant avec de l'eau, du sucre et de la vanille. Y plonger les marrons. Laisser bouillir environ cinq minutes. Transvaser le tout dans une terrine jusqu'au lendemain. A ce moment-là recuire les marrons dans le sirop pendant 5 nouvelles minutes.

Les enlever à l'aide d'une écumoire et les aligner sur une grille que l'on placera à l'entrée du four, pour les faire sécher.