

CREME DE MARRONS AU COOK'IN



Ingrédients :

- 400grs de marrons (en conserve pour moi)
- 240 g de sucre semoule
- 100 ml d'eau
- vanille liquide (je n'en avais plus j'ai remplacé par de l'extrait d'amandes amère

Préparation :

- Mettre l'eau, le sucre et la vanille liquide dans le CI, 3 mn, 100 ° vitesse 2. Au bout de ce temps, rajouter les châtaignes.
- Mixer le tout, turbo 2 x 5 secondes.
- Faire cuire 10 mn, 90° vitesse 2.
- Mettre la crème dans un pot stérilisé