

## Marrons glacés au jus de pommes et à la vanille



**Temps de préparation : 2 heures**

**Temps de cuisson globale : 60 mn**

**Temps d'attente : 6 jours**

**Calories : Mieux vaut ne pas savoir mais tant pis parce que c'est trop bon !**

### Ingrédients :

- 1 kg de châtaignes fraîches
- 1,75 kg de sucre semoule ou cristallisé
- 1 gousse de vanille
- 1 litre de jus de pommes biologique sans conservateur
- 0,5 litre d'eau
- Un peu de gros sel
- 100 de sucre glace

### Ustensiles :

- Un autocuiseur et son panier vapeur
- Une grande casserole

## Recette :

**Jour 1 :** Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole.

Plonger dedans les châtaignes préalablement fendues au couteau et les faire cuire pendant 5 mn à la reprise de l'ébullition.

Egoutter les châtaignes et peler la première peau.

Recouvrir d'eau chaude les châtaignes pelées pour ramollir la deuxième peau et la retirer.

Dans l'autocuiseur, verser le jus de pommes, le  $\frac{1}{2}$  litre d'eau, 750 g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux.

Allumer le feu et aux premiers bouillons laisser frémir à feu doux pendant 5 mn.

Retirer la gousse de vanille.

Déposer délicatement les châtaignes pelées dans le panier vapeur et plonger celui-ci dans le sirop de l'autocuiseur.

A la reprise de l'ébullition, cuire à feu doux pendant 10 mn.

Eteindre le feu.

Laisser les châtaignes dans le sirop pendant 24 heures en couvrant.



**Jour 2 :** Sortir doucement le panier vapeur rempli de châtaignes en laissant le sirop s'égoutter.



Allumer le feu sous l'autocuiseur pour faire chauffer le sirop.

Aux premiers bouillons, replonger le panier vapeur avec les châtaignes pour les cuire de nouveau à feu doux pendant 10 mn.

Sortir doucement le panier vapeur rempli de châtaignes en laissant le sirop s'égoutter.

Ajouter 250 g de sucre au sirop.

Aux premiers bouillons, plonger de nouveau le panier vapeur rempli de châtaignes, attendre la reprise de l'ébullition puis éteindre le feu.

Laisser les châtaignes dans le sirop pendant 24 heures en couvrant.

**Jour 3 :** Sortir doucement le panier vapeur rempli de châtaignes en laissant le sirop s'égoutter.

Ajouter 250 g de sucre au sirop.

Allumer le feu sous l'autocuiseur et faire chauffer le sirop.

Aux premiers bouillons, plonger de nouveau dans le sirop le panier vapeur rempli de châtaignes. A la reprise de l'ébullition laisser confire les châtaignes pendant 2 à 3 minutes puis éteindre le feu.

Laisser les châtaignes dans le sirop pendant 24 heures en couvrant.

**Jour 4:** Idem que pour le jour 3.

**Jour 5:** Idem que pour le jour 3.

**Jour 6:** Sortir doucement le panier vapeur rempli de châtaignes de l'autocuiseur et les laisser s'égoutter pendant deux heures.



Préchauffer le four à 210°C (th 7). Préparer le glaçage en diluant le sucre glace dans une petite louche de sirop préalablement tiédi. Enrober les châtaignes de glaçage et les déposer sur une plaque allant au four. Figier le glaçage en passant les châtaignes au four chaud pendant 15 à 20 secondes.



Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité dans une boîte hermétique pendant environ un mois. Les marrons confits peuvent se conserver dans le sirop au réfrigérateur pendant plusieurs semaines.