

Crème de marrons (TMX)

Pour 2 pots standards :

250 g d'eau

60 g de sucre roux

1 CC d'arôme vanille

420 g de châtaignes en bocal

70 g de sirop d'agave (ou de miel, pas trop parfumé)

1 pincée de fleur de sel



- Mettre 250 g d'eau dans le bol du Thermomix, 60 g de sucre roux et 1 CC d'arôme de vanille. Programmer 5 min / 100°C / V.1.
- Ajouter les châtaignes égouttées et cuire 15 min / 100°C / Mijotage.
- Ajouter 70 g de sirop d'agave (ou de miel) et 1 pincée de fleur de sel. Mixer 30 sec / V.8.
- Racler les parois du bol et remixer, jusqu'à obtenir la consistance désirée. Ajouter un peu d'eau, si nécessaire.
- Transvaser dans des pots de confiture ébouillantés, les fermer et les retourner jusqu'à refroidissement complet.

Si on n'a, ni sirop d'agave, ni miel, mettre 150 g de sucre roux uniquement.

Sandra