

# Crème de marrons

[https://www.facebook.com/groups/2398771167010554/?multi\\_permaLinks=3116563135231350&hoisted\\_section\\_header\\_type=recently\\_seen](https://www.facebook.com/groups/2398771167010554/?multi_permaLinks=3116563135231350&hoisted_section_header_type=recently_seen)

[Audrey Poissonneau](#)

Vous les avez cuits comment? Je viens d'en cuire 3kg à l'eau mais impossible de les peler...je suis désespérée...



[Orl Orl](#)

[Audrey Poissonneau](#) fayt les entailler, cuire 30 minutes à feu doux, et après on peut sortir la chair sans problème



[Audrey Poissonneau](#)

[Orl Orl](#) bon ben...j'ai pourtant fait ça mais impossibles a peler...je vais tenter de les repasser à l'eau chaude par petit tas voir si ça se pèle mieux chaud



[Audrey Poissonneau](#) des fois je les laisse tremper quelques heures avant de les cuire...

Et l'entaille faut qu'elle soit grosse c'est plus simple.

Comme ça on a direct de la farine de châtaignes, pour faire de la crème il un gâteau c'est top



[Audrey Poissonneau](#) oui il faut les plonger dans l'eau bouillante par petites quantités pour pouvoir les peler chaudes.



[Vicky DeVecchi](#) super merci du conseil 🙌😊



[Anna Abgrall](#)

Avec ou sans vanille ?? Je me pose la question pour mes prochains pots 😊



[Clemence Guffroy](#)

[Anna Abgrall](#), sans vanille, je n'en avait pas. Mais je retrouve quand même le bon goût de la crème de marron de mon enfance, ma madeleine de proust !



[Anna Abgrall](#)

[Clemence Guffroy](#) du coup, je ferai l'essai sans vanille pour goûter une nouvelle saveur. Merci ! 😊



[Béryl Bstll](#)

Vous auriez la recette ? Combien de sucre ? Pour quelle quantité de châtaignes?



[Clemence Guffroy](#)

[Béryl Bstll](#), on a mis 2,5 kg de châtaignes. On s'est arrêté quand on en pouvait plus d'éplucher !!!

Cuit ensuite à la cocotte minute, réduit en purée.

Environ 75 cl d'eau pour détendre la purée et 1,5 kg de sucre puis cuisson comme confiture classique



[Xiane d'Oursland](#)

perso 650g de sucre roux bio pour 1kg de purée de chataigne



[Didier Gushing](#)

perso je mets que 35% du poids en sucre , vanille 1/2 gousse gratée , 1/4 citron bio en zeste - fin de cuisson repasse au moulin à légumes fin ...



[Loulou Deb](#)

J'en ai fait pour la 1ère fois l'année dernière en suivant une recette sans stérilisation mais au bout de quelques semaines tous mes pots étaient foutus (aigre) 🤢 donc STÉRILISATION !!



[Clemence Guffroy](#)

[Elodie Audureau](#) aux vues de plusieurs commentaires, je les passerai demain au stérilisateur. 1h ça suffit ?

[Elodie Audureau](#)

[Clemence Guffroy](#) mini 1h15

- [Sandine Bison](#)

Pas la peine de retourner les pots

Ça brûle les joints des couvercles