

## Crème de Châtaignes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- CHATAIGNES	250g
- EAU	150g
- CASSONADE BRUNE	40g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- SIROP D'ÉRABLE	40g

### Recette:

- Mettez l'eau et la cassonade dans le bol mixeur. Faites cuire 5 minutes/100°C/vitesse 1.
- Ajoutez ensuite les châtaignes et la vanille.
- Poursuivez la cuisson 15 minutes/100°C/vitesse 2.
- Intégrez le sirop d'érable et mixez 30 secondes/vitesse 8.
- Transvasez la crème dans un pot à confiture.
- Fermez et retournez jusqu'à complet refroidissement.
- Conservez au frais.

### Remarque:

Pour 1 pot de 400g  
Au Monsieur Cuisine.

