

Crème de marrons

Ingrediënten

- 1 kilo de châtaignes
- 100 grammes de crème fraîche
- 200 grammes de sucre
- 100 grammes de chocolat à cuire
- et l'aide d'un adulte

Werkwijze

1. Avec un adulte, fends les châtaignes, fais-les bouillir 4 minutes, puis épluche-les
2. Mets les châtaignes dans une casserole avec du lait froid. Faire cuire 20 minutes.
3. Écrase les châtaignes dans un moulin à purée (pour retenir les peaux).
4. Bats la purée avec le sucre et la crème fraîche.
5. Si tu es très gourmand, ajoute le chocolat fondu! Puis mets la crème au frais.