




Mario Vino

Marions les marrons avec CONCEPT Fruits



17 Fiche Recette Confiture aux éclats de marrons



 Préparation : 20 min.

 Cuisson : 60 min.

Difficulté : 



Préparation

- Mettez les marrons dans une marmite avec un demi-litre d'eau.
- Couvrez et faites cuire à feu modéré pendant trente minutes.
- Passez les marrons au presse-purée.

Conseil du chef

- Conservez quelques éclats de marrons cuits que vous ajouterez directement dans les pots.
- Ajoutez du sucre à poids égal et un verre d'eau par kilo de mélange, ainsi qu'un bâton de vanille.
- Faites cuire comme une confiture, c'est à dire 20 à 30 minutes.
- Puis mettez en pots, laissez refroidir et dégustez !



Ingrédients

- 900 g de Marrons
- 700 / 900 g de sucre
- 1 gousse de vanille.

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com