

Crème de châtaignes vanillée



Pour un pot de 500 g

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 400 g de châtaignes ou marrons cuits (fraîches, bocal ou surgelées)
- 200 g d'eau
- 200 g de cassonade
- 1 gousse de vanille
- 1 c à café d'extrait de vanille liquide

Versez l'eau, le sucre, l'extrait de vanille et programmez **7 minutes/varoma/vitesse 2**.

Ajoutez les châtaignes et mixez **1 minute/vitesse 5**.

Grattez l'intérieur de la gousse de vanille et ajoutez-le. Programmez **5 minutes/90°/vitesse 1**.

Versez dans un pot et conservez au réfrigérateur pendant 1 semaine.

J'ai fait deux pots dont un à la manière des confitures, dans un pot stérilisé retourné jusqu'à refroidissement pour une conservation plus longue.