



Mario Vino


Marions les marrons avec CONCEPT Fruits



16

Fiche Recette Marrons glacés



 Préparation : 60 min.

 Cuisson : 60 min.

Difficulté : 



Préparation

- Porter l'eau et le sucre à ébullition dans une cocotte jusqu'à formation d'un sirop.
- Ajouter la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.
- Laisser bouillir 4-5 minutes.
- Disposer les marrons dans le panier cuisson et les plonger dans la cocotte.
- Laisser frémir une minute.
- Couper le feu et laisser reposer 24 heures.
- Le lendemain, égoutter les marrons en retirant le panier.
- Porter le sirop à ébullition 4-5 minutes et plonger les marrons.
Laisser frémir 3 minutes.
- Couper le feu et laisser reposer une journée.
- Le lendemain et surlendemain, répéter la même opération.
- Après les dernières 24 heures de repos, sortir les marrons, les poser sur un plateau recouvert de papier cuisson et laisser sécher.



Ingrédients

 x10

- 1 kg de marrons
- 1.5 kg de sucre
- 1.5 l d'eau
- 1 gousse de vanille

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