

# Qui veut des marrons ?



Attention, attention ! Le temps des fêtes approche... avec son lot de gourmandises ! L'une des plus raffinées et des plus naturelles, c'est le marron glacé. Ou plutôt la châtaigne confite dans le sucre, que tu peux réaliser toi-même en quelques jours.

- 1** Avec l'aide d'un adulte, fais une croix au couteau sur chaque châtaigne. Fais-les cuire ensuite doucement pendant 2 h dans de l'eau très chaude, mais non bouillante.



- 1 kg de belles châtaignes (ou 500 g déjà pelées)
- 1 kg de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 couteau
- 1 casserole
- 1 friteuse

- 2** Enlève la première et la deuxième peau des châtaignes (attention, c'est chaud !). Si tu n'arrives pas à garder les châtaignes entières, ce n'est pas grave. En morceaux, ce sera tout aussi bon !

- 3** Emprunte la friteuse familiale et nettoie-la bien. Demande à un adulte d'y faire fondre le sucre dans 50 cl d'eau (pendant 20 min à ébullition). Ajoute la gousse de vanille pour parfumer. Place tes châtaignes pelées dans le panier à frites et n'y touche plus. Le premier jour, fais tremper les châtaignes dans le sirop froid.

## Châtaigne ou marron ?

Attention ! Seules les châtaignes sont comestibles ! N'utilise jamais les fruits du marronnier (que l'on trouve souvent en ville), car ils sont toxiques. En langage de confiseur, un « marron » est une espèce de grosse châtaigne sans cloison intérieure, plus facile à peler que les variétés sauvages.

- 4** Le lendemain, sors les châtaignes et demande à un adulte de faire bouillir ton sirop pendant 1 min pour le concentrer. Éteins le feu, laisse refroidir puis plonge de nouveau tes châtaignes dans le sirop.



- 6** Le dernier jour, demande à un adulte de bien faire bouillir ton sirop pendant 4 ou 5 min pour le concentrer comme un caramel liquide et plonges-y une dernière fois les châtaignes tant qu'il est encore bouillant. Laisse-les dans ce bain durant 1 min, puis retire le panier. C'était le glaçage final : tes châtaignes se sont transformées par la magie du sucre en véritables « marrons glacés » !

- 7** Lorsqu'ils sont refroidis, laisse-les bien s'égoutter et range-les dans une boîte. Ils peuvent se conserver pendant environ 15 jours au réfrigérateur. De quoi voir venir les fêtes de fin d'année...



- 5** Recommence la même opération pendant 4 autres jours : avec un adulte, tu sors le panier, tu fais chauffer le sirop, tu laisses refroidir, tu replonges tes châtaignes jusqu'au lendemain et ainsi de suite... L'opération prend à peine 10 min par jour.

