

☞ *La châtaigne est formée d'une masse farineuse enveloppée d'une écorce lisse de couleur brun rougeâtre. Le marron peut à la fois désigner certaines variétés améliorées de châtaignes et les marrons d'inde (fruit du marronnier).*



Châtaigne

● Conseils

Les châtaignes peuvent se consommer grillées sous la cendre, dans des poêles trouées ou plus simplement, bouillies ou grillées au four. On peut également les consommer fraîches.

● Stockage

Conserver les châtaignes dans un endroit frais et sec à l'abri des rongeurs et des insectes. Pelées et cuites, les châtaignes se conservent quelques jours au réfrigérateur.

● Le saviez vous ?

La châtaigne est sans doute le seul fruit qui se récolte toujours dans son cadre sauvage. La bogue est l'enveloppe hérissée de piquants qui protège les fruits.

● Recette "Purée de marrons"

Pour 5 personnes

Ingrédients :

- 1,5 kg de marrons
- 50 gr de beurre
- 75 cl de lait
- 100 gr de crème fraîche
- sel, poivre

- ☞ Incisez les marrons en coupant les deux peaux dans la partie la plus bombée.
- ☞ Faites bouillir de l'eau salée, plongez-y les marrons et laissez-les cuire environ 5 mn.
- ☞ Retirez les marrons à l'aide d'une écumoire et enlevez les deux peaux. Versez le lait dans une casserole, salez et mettez-y les marrons.
- ☞ Couvrez la casserole et laissez cuire 45 minutes à feu doux. Vérifiez si les marrons sont bien tendres. Egouttez-les, écrasez-les en ajoutant de temps en temps un peu de lait.
- ☞ Incorporez le beurre et la crème fraîche pour obtenir une purée homogène, au besoin, ajoutez un peu de lait pour obtenir la consistance souhaitée.