



# Marrons glacés

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile  
Pour 6-8 pers.  
Préparation | 1h30  
Cuisson | 24 min  
Repos | 3 j

## INGRÉDIENTS

- 1kg de chataignes
- 1.5kg de sucre
- 1.5L d'eau
- 40ml de rhum ambré (facultatif)
- 1gousse de vanille
- 500g de sucre glace

J-6

Retirez la peau des marrons, pour cela, incisez délicatement la peau (pas la chair). Déposez-les dans un saladier d'eau froide pendant 5 min.

Prenez 1 dizaine de marron et mettez-les dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition pendant 2 min env. elles s'éplucheront plus rapidement. Soyez délicat pour ne pas les abimer.

Une fois épluchés, remettez les marrons dans une casserole d'eau froide, puis portez à ébullition, cuire 10-15 min.



Après 15 min de cuisson, égouttez-les et mettez-les dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson et les raffermir.

Dans une cocotte, faire un sirop avec l'eau, le rhum (si vous le souhaitez), la vanille et le sucre.

Laissez bouillir 3 min, puis mettre les marrons (que vous aurez disposé dans un panier à légumes si vous avez) dans le bouillon très délicatement.

Baissez le feu et laissez frémir 1 min puis coupez et laissez en l'état pour 24h.

### J-5

Egouttez les marrons, puis refaite bouillir le sirop 3 min. Remettre les marrons 2-3 min puis coupez et laissez en l'état pour 24h.

### J-4,3,2,1

Egouttez les marrons, puis refaite bouillir le sirop 3 min. Remettre les marrons 2-3 min puis coupez et laissez en l'état pour 24h.

### Jour-J

Mélangez 500 g de sucre glace avec 500 g de votre sirop de confisage.

Déposez vos marrons sur une grille, badigeonnez-les de sirop au pinceau et laissez-les sécher pendant 24h.