

Crème de marrons : (pour la bûche)

600 g de marrons nettoyés sous vide ou surgelés
500 g de sucre en poudre
500 g d'eau
1 gousse de vanille



Mettre dans le bol du Thermomix, les marrons nettoyés, la vanille et 150 g d'eau.
Régler **15 minutes, VAROMA, vitesse mijotage (sans le gobelet)**.
Rajouter 350 g d'eau et 500 g de sucre. Régler encore **35 mn à Varoma, vitesse mijotage (sans le gobelet)**
Mixer **30 secondes vitesse 10**.

Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>

