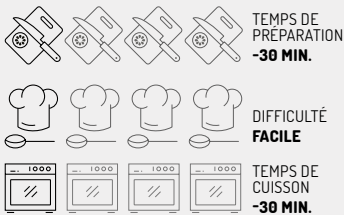


MARRONS CHAUDS CUISSON AU FOUR



INGRÉDIENTS

Par personne
une douzaine de gros marrons
(environ 360 g)
eau

- version gourmande -
(en option) beurre salé

CONSEILS

Choisissez des marrons qui ont tous à peu près la même taille (pour qu'ils aient tous le même temps de cuisson au four !!)

Les marrons doivent être bien lourds et durs au toucher sinon c'est qu'ils ne sont plus bons.

En attendant de les faire cuire, conservez-les au frigo et consommez-les dans la semaine suivant l'achat (ça sèche assez vite)

Commencez par entailler chaque marron d'une croix à l'aide d'un couteau bien tranchant (*attention à vos doigts, ne vous pressez pas pour le faire !*). Insistez pour bien couper la peau du marron. C'est l'étape importante si vous voulez que les marrons soient faciles à éplucher après la cuisson...

Lorsque tous les marrons sont entaillés, posez-les dans un grand saladier et recouvrez entièrement d'eau. Laissez infuser pendant une demie-heure (*pour que les marrons ne se dessèchent pas dans le four et restent bien moelleux*)

Préchauffez le four à 220°C.

À la sonnerie du four, placez un ramequin rempli d'eau dans le four chaud (*Là aussi, pour éviter aux marrons de trop se dessécher dans le four 😊*) et répartissez-les sur la plaque (*partie entaillée sur le dessus*).

Enfournez pendant 30 minutes pour des gros marrons (~4,5 à 5 cm). Si les vôtres sont plus petits, réduisez le temps de cuisson. Ils doivent alors être bien ouverts et tout dorés.

VERSION GOURMANDE

Pour les plus gourmands, vous pouvez également ajouter un peu de beurre salé (ou pas) sur les marrons bien chauds 😊. Pour ça, réduisez la cuisson de 5 minutes, puis sortez la plaque du four. Déposez un peu de beurre sur le centre du marron, et remettez au four 5 minutes.

À la sonnerie du four, passez en mode maintien au chaud (ou descendre la température à 80°C). Attrapez-en 2 ou 3 à l'aide d'un gant à four, puis commencez à les éplucher un par un. Si les entailles sont bien faites, il suffit de tirer sur les 4 bords et ça vient tout seul 😊. Posez les marrons épluchés dans un bol couvert d'un torchon pour conserver la chaleur, et continuez comme ça petit à petit pour tous les marrons. Dégustez rapidement pendant que c'est encore bien chaud !!!! 😊👍

