

FAITES DES MARRONS GLACÉS.

Incisez 1 kg de châtaignes sur la partie bombée et cuisez-les dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes. Puis, coupez le feu, laissez-les tiédir dans l'eau de cuisson et pelez-les.

Faites chauffer 1/2 l d'eau et ajoutez-y 1 kg de sucre et 1 gousse de vanille fendue.

Après 20 minutes, retirez la casserole du feu et plongez-y les châtaignes. Laissez-les tremper toute la nuit. Le

lendemain, sortez les châtaignes avec une écumoire, mettez le sirop à bouillir pendant 1 minute, coupez le feu et replongez-y les châtaignes.

Recommencez l'opération 4 jours de suite. Le dernier jour, laissez le sirop bouillir 4-5 minutes avant d'y plonger les châtaignes une dernière fois, pendant 1 minute.

Voilà, il n'y a plus qu'à les

emballer chacune dans du papier sulfurisé.

