

La recette. Purée de châtaignes

Les châtaignes que l'on ramasse ne sont pas forcément toutes saines malheureusement. Il est possible que vous trouviez des vers. Pour faire un tri très rapide, et éviter de perdre du temps, remplir un grand saladier d'eau et y plonger les châtaignes : ne garder que celles qui coulent au fond du saladier.

Ingrédient :

- 3 kg de châtaignes

Préparation :

Inciser les châtaignes à l'aide d'un petit couteau pointu. Éplucher les châtaignes en les laissant 3 minutes dans l'eau bouillante.

Ensuite, faire cuire les châtaignes dans une grande casserole d'eau chaude, puis laissez à feu doux couvert pendant 20 à 30 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, les réduire en purée à l'aide d'un presse-purée.