



Maison
de Bregille

Cours de Cuisine du
LUNDI 16 SEPTEMBRE 2013

Saison
2013 - 2014



Bûche aux marrons

Ingrédients :

750 gr de marrons épluchés
250 gr de sucre en poudre
125 gr de beurre
100 gr d'amandes pilées
1 paquet de sucre vanillé



Glaçage chocolat : 200 gr de chocolat noir + un peu d'eau

Faire cuire à l'eau les marrons épluchés (laisser la 2^{ème} peau) pendant 20 mn (vérifier en piquant les marrons, la 2^{ème} peau doit se défaire facilement).

Enlever cette 2^{ème} peau et les réduire en purée avec le presse-purée.

Bien mélanger les marrons, le beurre, le sucre en poudre, les amandes pilées et le sucre vanillé ; on obtient une pâte compacte.

La dresser en forme de bûche.

Faire le glaçage :

Faire fondre 6 barres de chocolat à cuire avec un peu d'eau

Ajouter 80 g de beurre et un sachet de sucre vanillé

Bien mélanger.

En napper la bûche et la garnir de sujets de Noël

Nous vous souhaitons de passer d'excellentes

Fêtes de fin d'année

Rendez-vous en janvier pour de nouvelles recettes...

