

Vermicelles maison

J'aimerais préparer des vermicelles à partir de châtaignes fraîches. Merci de me donner la recette.
S. B., Bedano



Délicieux avec le café: une petite portion de vermicelles

Lavez **1 kg de châtaignes**, entaillez le côté bombé à l'aide d'un couteau pointu, faites-les blanchir env. 5 min par portions dans l'**eau** bouillante, épluchez-les encore chaudes (1), retirez toutes les petites peaux brunes. Faites cuire les châtaignes (env. 600 g) pendant 40 min dans **5 dl** d'**eau** ou de **lait**, réduisez le tout, encore chaud, en fine purée.

Sirop: portez à ébullition **2 dl d'eau**, **75 g de sucre** et les graines de **1 gousse de vanille** fendue en long, laissez épaissir env. 15 minutes. Ajoutez encore brûlant à la purée de châtaignes (2), remuez jusqu'à ce

que l'appareil soit souple et onctueux. Incorporez, selon goût **2 c. à soupe de kirsch**. Mettez dans une poche à

douille cannulée, dressez p. ex. dans des coquetiers (grande photo) ou, à l'aide d'une presse à vermicelles, directement sur des meringues ou de la glace vanille. Décorez, selon goût, de **crème fouettée**.

Pour gagner du temps:

la purée de châtaignes peut se garder 2 jours au réfrigérateur. Formez évent. un boudin, enveloppez dans une feuille, congelez.

Conservation: env. 12 mois au congélateur.



1) Inciser les châtaignes, blanchir et éplucher



2) Réduire les châtaignes en purée, mélanger avec le sirop