

CUISSON de CHATAIGNES en CUISEUR **THERMOS**

- Laver les châtaignes soigneusement.
- Les mettre dans une marmite qui correspond à la quantité de châtaignes à cuire.
- Les couvrir d'eau chaude salée.
- Mettre un couvercle et les porter à ébullition.
- Laisser bouillir 5 à 10 minutes (en fonction de leur taille).
- Mettre la marmite rapidement dans le cuiseur thermos, et laisser terminer la cuisson pendant 30 à 40 minutes.
- Les égoutter et les laisser refroidir avant de les peler pour faire une purée ou une crème de châtaignes.