

RECETTE CUISINE des GONES

FLAN MARRONS à la LYONNAISE

Ingrédients :

- 1 kg de châtaignes de belle qualité
- 125 gr de beurre frais
- 200 gr de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 œufs

Recette:

- Incisez les châtaignes circulairement et horizontalement.
- Jetez-les dans une casserole d'eau bouillante 4 minutes pour vous permettre d'enlever Les peaux plus facilement.
- Elles doivent en effet "venir" ensemble.
- Faites bouillir 2 litres d'eau et jetez-y à nouveau les châtaignes épluchées et laissez-les bouillir 20 minutes au moins, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
- Egouttez-les.
- Allumez votre four (thermostat 4 /5).
- Passez les châtaignes à la moulinette.
- Ajoutez le beurre réduit en crème et le sucre.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs et incorporez les jaunes à la préparation.
- Battez les blancs en neige ferme et mélangez-les délicatement aux châtaignes.
- Beurrez un plat à four qui puisse être présenté à table.
- Versez-y la préparation et mettez au four 1 heure.
- Servez encore chaud.

Bonne Dégustation