

Coupe vermicelles «Carbozzei»

Préparation et cuisson: env. 55 min
Pour 4 à 6 personnes

Purée de marrons

1 kg de marrons

1 ½ litre d'eau

2 dl d'eau

150 g de sucre

1 gousse de vanille,
fendue en longueur

2 c. à soupe de kirsch, selon goût

1. Porter l'eau à ébullition. Avec un couteau pointu, inciser les marrons en croix sur la face bombée, les blanchir par portions env. 5 min. Écaler à chaud et retirer soigneusement la membrane brune. Porter de l'eau fraîche à ébullition, cuire env. 20 min les marrons écalés, égoutter, passer à chaud au moulin à légumes dans une terrine. **2.** Porter à ébullition l'eau, le sucre et la gousse de vanille, cuire env. 10 min pour réduire en sirop (donne env. 1 dl), retirer la gousse de vanille. Mélanger le sirop à la purée de marrons chaude qui doit alors prendre une consistance souple. Ajouter éventuellement du kirsch, laisser refroidir.

Pommes au vin

1 dl de vin blanc

2 c. à soupe de sucre

2 pommes (p. ex. maigold,
env. 300 g), en rondelles
d'env. 3 mm d'épaisseur

1 ½ dl de crème, fouettée

12 mini-meringues, pour décorer

1. Porter le vin blanc et le sucre à ébullition dans une large casserole, baisser le feu, cuire les rondelles de pomme env. 3 min à feu doux et à couvert, en les tenant croquantes, les sortir à l'aide d'une écumoire, les mettre dans un terrine. Réduire le liquide à env. 3 c. à soupe, verser goutte à goutte sur les rondelles de pomme. **2.** A l'aide d'une presse à vermicelles, dresser la purée de marrons sur les assiettes, puis les rondelles de pomme avec la crème fouettée, décorer.



Remarque: dans beaucoup de recettes les marrons écalés sont cuits dans du lait. La purée de marrons à l'eau et au sirop est plus légère, plus fine et sa teinte est plus foncée.

Suggestions

- Remplacer les marrons frais par des surgelés (env. 800 g), dégelés. Les cuire env. 20 min.
- Utiliser des poires (p. ex. louise bonne) au lieu des pommes.

Préparation à l'avance: préparer la purée de marrons la veille, couvrir et mettre au frais.

Par personne (1/6): lipides 11 g, protéines 5 g, hydrates de carbone 100 g, 2286 kJ (546 kcal)