



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Châtaignes aux épices



INGREDIENTS :

400 gr de sucre blond de canne
60 cl d'eau
1 bâton de cannelle
2 anis étoilés
4 clous de girofles
2 gousses de vanille
400 gr de châtaignes en conserve ou sous-vide

PREPARATION :

Dans une casserole, réunir le sucre et l'eau et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les épices, porter à ébullition et laisser mijoter pendant 20 minutes.

Plonger les châtaignes dans le sirop et laisser infuser pendant 10 minutes à feu doux.

Egoutter les châtaignes et les épices, les déposer dans un bocal stérilisé et laisser le sirop réduire un peu. Verser le sirop bouillant sur les châtaignes et fermer hermétiquement.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>