

# Châtaignes de Fontainebleau



1kg forêt de Fontainebleau



Epluchage

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 1H min – Cuisson : 12 min en cocotte



Châtaignes



Eau



Cocote minute

## Préparation

1. Rincer les châtaignes pour enlever le sable, égoutter.
2. Faire une incision sur le côté plat.
3. Mettre en cocotte.
4. Remplir d'eau, fermer la cocotte.
5. Faire tourner la soupape entre 10 et 15 min.
6. Egoutter, laisser refroidir.
7. Eplucher.

Autres cuissons : Casserole (30 min), cheminée (dans une poêle percée)

Le plat d'automne par excellence !

\*\*\* 16 octobre 2022 \*\*\*