

Marrons au four



Ingrédients : pour 4 personnes

600 gr de marrons

Préparation :

Incisez les marrons sur le côté et les disposer sur une plaque de cuisson.
Placez-les au four thermostat 7-8 (220°C) pendant 25 minutes.
Retirez l'écorce des marrons avec un torchon ou une serviette.
Dégustez-les chauds ou tièdes, accompagnés d'un vin nouveau (Gamay ou Muscadelle)

Bon appétit !