

Châtaignes à l'eau

Enlever au couteau un petit morceau de l'écorce.

Mettre à cuire à l'eau froide légèrement salée. Amener à l'ébullition
Laisser cuire 2h $\frac{1}{2}$

ou

même épluchage
Cuire à l'eau bouillante
légèrement salée.
1h $\frac{1}{2}$ à 2h