



Chataignes grillées au four

Les Ingrédients

- 500 g de châtaignes

Faire une entaille dans la coque marron sur environ 1 cm de chaque châtaigne pour éviter qu'elle "explose" à la cuisson

Faites préchauffer votre four à 210°C (résistance du haut)

Disposer les châtaignes préparées sur une tôle à tarte bien à plat

Enfourner pendant environ 20' en les secouant de temps en temps

Elles sont prêtes quand la coque est craquante sous les doigts.

Les sortir du four, les verser dans un papier journal que l'on referme quelques minutes pour les laisser reposer

Les mettre au milieu de la table : à chacun de se les décortiquer comme dans un cornet [mais attention aux mains sensibles à la chaleur, elles sont chaudes] et de les déguster une après l'autre !