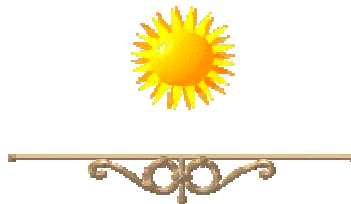


## Fiche recette 195

### Kuri-Kin-Ton Japonais aux Châtaignes.

*(Plat végétarien).* Préparation : 30 minutes - Cuisson : 10 minutes

*(C'est une adaptation du dessert de Nouvel an japonais)*



#### **Ingrédients pour 4 personnes.**

400 g de patates douces, (blanches de préférence), 200 g de sucre en poudre, 1 dose de safran (ou 1 cuiller à café de paprika, c'est juste pour colorer), 2 cuillers à soupe de sirop "Amoretto", ou autre sirop au choix, pour aromatiser, une douzaine de châtaignes précuites et brisées.

#### **Préparation & Cuisson.**

Peler les patates douces et les faire cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Bien les égoutter et les écraser en purée. Ajouter le sucre en poudre et le safran et réchauffer dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajouter le sirop et éventuellement les brisures de châtaignes. Mélanger. Laisser refroidir. Le plat se mange froid et se conserve quelques jours au réfrigérateur.