

Les marrons à la mode

Nous voici à la saison des marrons.
En France, comme au Japon,
on les décline sous de nombreuses formes.

J'ai cependant été fort étonnée de voir qu'au Japon
on vend des kuri grillés à toute époque et partout !
En France, c'est vraiment une tradition automnale.

Je me souviens, quand j'étais petite, je ramassais



les châtaignes par terre, en faisant bien attention
à ne pas me piquer aux bogues !
Puis, à la maison, on les faisait griller et on les mangeait.

Oui, car ce que l'on appelle des marrons,
sont en fait des châtaignes qui poussent sur des châtaigniers.
En France, les marrons sont plus rares et

dérivés d'une sorte de marrons



exotiques, non comestibles à l'origine.
Aussi, dans les bogues des marrons,
il n'y a qu'un fruit, tandis que
dans celles des châtaignes, il y en a trois.

Cela n'empêche pas d'utiliser le terme de "marron" pour les desserts.
Récemment, en plus du Mont Blanc (aussi appelé



"torche aux marrons"),
la glace aux marrons est très à la mode au Japon,
comme en France.
Également délicieux, les marrons glacés,

spécialité d'Ardèche
(premier producteur de châtaignes en France).

En France on trouve également au rayon frais des supermarchés, diverses crèmes de marron ou de châtaignes, très prisées par les



jeunes.

La confiture à la châtaigne, également très bonne sur une tartine !

Bref, faites-vous plaisir et profitez de la saison des marrons !

A bientôt !



Écrit par Claire

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

