

Confiture de Châtaigne

Réalisée lors des journées de la Châtaigne depuis 2005.
Recette proposée par Maxence

Ingrédients:

1 kg de Chair de Châtaignes.

700 g de Sucre en poudre.

½ Litre d'eau.

1 Bâton de Vanille.

Préparation.

Plongez les châtaignes dans de l'eau chaude et laissez cuire ½ h.

Mettez à l'aide d'un écumoire les châtaignes dans un plat et les fendez en deux, retirez la chair (avec une cuillère).

Mettez ½ litre d'eau dans la bassine à confiture et ajoutez 700 g de sucre en poudre, 1 bâton de vanille fendue dans la longueur, et faites chauffer le tout jusqu'à absorption totale du sucre, versez le kg de chair de châtaignes dans la bassine et faites cuire ½ h à feu doux.

Mixez la confiture avec une grille fine et mettez en pots (après les avoir ébouillantés et non essuyés).