

Confiture de châtaigne

Infos pratiques

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Degré de difficulté : Facile

Coût Abordable

Ingrédients

- . 1 kg maximum de châtaignes
- . 1 kg de sucre en poudre
- . Eau

Ustensiles

- . Moulin à légumes
- . Casserole
- . Verre
- . Pots à confiture



Étapes

Epluchez la peau marron des châtaignes

Trempez-les dans l'eau chaude pour enlever la seconde peau, en grattant

Mettez à cuire dans de l'eau froide et recouvrez largement

Laissez bouillir 6 à 15 minutes (selon les châtaignes), elles doivent s'écraser sous les doigts

Enlevez l'eau restante et passez le tout au moulin

Pesez, pour 700 gr. de fruits

Mettez 600 à 700 gr. de sucre à faire fondre dans une casserole avec un verre d'eau

Remuez

Ajoutez alors les châtaignes et laissez cuire ¼ d'heure à partir de l'ébullition

Rajoutez un peu d'eau si besoin, tout en remuant

Mettez aussitôt en pots

Pour conserver la confiture, vous devez stériliser les pots

Stocker les pots à l'envers...