



*La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »*

*Dessert*

## *La confiture de châtaigne*

### ***Préparation des fruits :***

*Enlever la première peau des châtaignes, les mettre à l'eau froide salée pour les faire cuire entre 15 et 20 minutes selon les châtaignes, quand la peau commence à se détacher les peler encore chaudes car elles sont plus faciles à éplucher. (Laisser les châtaignes dans l'eau et n'en sortir que quelques unes à la fois pour éviter qu'elles refroidissent).*

*Passer les fruits au moulin à légume avec la grille moyenne, les peser.*

*Peser 800 gr de sucre par kilo de purée de fruits et ajouter 2 sachets de sucre vanillé également par kilo de fruits.*

### ***Cuisson de la confiture :***

*Dans la marmite faire un sirop avec le sucre, le sucre vanillé, un verre d'eau par kilo de sucre et un peu de sel. Lorsque le sirop bout y mettre les châtaignes. Tourner sans arrêt pour éviter que la confiture attrape et éclabousse. Laisser cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que la confiture commence prendre une belle couleur.*

### ***Mise en pots :***

*Mettre en pots tout de suite en fin de cuisson alors que la confiture est encore chaude. Fermer les pots, les renverser dans l'eau froide de telle façon que le couvercle trempe. Laisser refroidir.*