



*Confitures et Chutneys*

# Confiture de châtaignes



<b>50 min</b>	<b>30 min</b>	<b>20 min</b>	<b>0</b>	<b>374</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

400 g **Châtaigne**  
250 g **Sucre semoule**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
125 ml **Eau**

## Étape 1

Préparation des châtaignes

- 1 Réchauffer les châtaignes à la vapeur pendant 5 minutes pour les attendrir.
- 2 Les passer au moulin à légumes, grille fine.

## Étape 2

Préparation du sirop

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur pour récupérer les grains. Les mettre dans la casserole.
- 3 Porter doucement à ébullition jusqu'à ce que le sirop bouillonne et soit translucide.
- 4 Vérifier la température de 105°C(Th.3-4) avec un thermomètre à sucre si vous en avez un.

## Étape 3

Cuisson de la confiture

- 1 Ajouter au sirop la purée de châtaignes.
- 2 Mélanger sans cesse pendant 15 minutes, jusqu'à ce que la confiture devienne plus foncée et épaisse.

**3** Verser la confiture dans des pots stérilisés. Les couvrir et les retourner jusqu'à refroidissement.