

Confiture de châtaignes

Mes recettes simplissimes en
maximum 5 étapes



Ingrédients



Matériel



RoZ & choColat

1

Inciser les châtaignes avec la pointe d'un couteau pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson. Les porter à ébullition dans une casserole remplie d'eau durant quelques minutes. Eteindre le feu et laisser tiédir 10 minutes à découvert.

2

Retirer les châtaignes de l'eau et les éplucher encore chaudes en ôtant l'écorce et la peau. Cela prend du temps ☹️... Les remettre ensuite à cuire sur feu moyen durant +- 30 minutes.

3

Egoutter les fruits cuits et les passer au presse-purée. Vous pouvez aussi les écraser dans un tamis afin d'ôter les dernières peaux restantes). Réserver.

4

Dans une casserole, verser le sucre et l'eau. Faire fondre à feu doux. Lorsque le sirop bout, ajouter la vanille fendue dans la longueur et le rhum (facultatif). Faire bouillir pendant quelques minutes. Verser ensuite la purée de châtaignes et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que l'ébullition reprenne. Laisser cuire 15 à 20 min à petits bouillons en mélangeant régulièrement pour que la confiture n'attache pas.

5

Retirer la gousse de vanille et procéder immédiatement à la mise en pot. Fermer puis mettre les pots à l'envers.