

Confiture de Patidou et de chataîgne



Temps de préparation : 2h

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients pour * personnes :

2 kg de Patidou

2,250 kg de sucre de canne roux

2 verres d'eau

1 gousse de vanille

1 kg de chataîgnes pelées

Préparation:

Lavez, épépinez et épluchez les Patidous et coupez-les en dés.

Mettez-les dans une bassine à cuire, ajoutez le sucre, l'eau, la vanille et laissez macérer jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Faites cuire les chataîgnes 3 mn à l'eau bouillante, égouttez-les, pelez-les et réduisez en purée.

Mettez la purée dans la bassine et mélangez.

Portez à ébullition et faites cuire 20 mn à feu vif en remuant régulièrement.

Ecumez souvent.

Mixez la préparation et portez de nouveau à ébullition.

Lorsque celle-ci est cuite, battez énergiquement et mettez en bocaux.

Fermez hermétiquement en renversant les pots jusqu'à total refroidissement.

Astuce: Vous pouvez réaliser cette recette avec de la Déléicata.