

La confiture de châtaigne
préparée par les bénévoles de l'association du Pélou
de MOURJOU

Ingrédients : châtaignes fraîches
sucre en poudre ou cristallisé
vanille en poudre ou liquide
eau

Eplucher les châtaignes,

- soit à sec avec la machine disponible à la Maison de la Châtaigne de Mourjou,
- soit en enlevant la première peau puis en les ébouillantant 15 mn pour enlever la seconde peau.

Les faire cuire ensuite environ 40 mn (30 mn si on les a préalablement ébouillantées) jusqu'à ce qu'elles se démolissent facilement.

Les passer au moulin à légumes pour en faire une purée.

Peser cette purée et compter 500g de sucre par kilo de purée (ajuster la quantité de sucre en fonction de son propre goût).

Faire un sirop avec 2 verres d'eau par kilo de purée et le sucre. Le sirop doit rester blanc.

Verser ensuite la purée sur le sirop en maintenant sur le feu.

Facultatif : ajouter de la vanille.

Laisser cuire à feu doux en mélangeant sans arrêt pendant 20 mn à partir de l'ébullition.

Mettre en pot chaud et laisser refroidir (conservation courte durée)
ou stériliser 30 mn (conservation longue durée)