

CONFITURE de MARRONS

Pour environ 4 pots de 500 gr :

2 kg de marrons
1 gousse de vanille
1 feuille de laurier
1 kg de sucre en morceaux par kg de purée cuite

-Inciser les marrons sur tout le pourtour et les mettre 5 minutes dans l'eau bouillante, les enlever au fur et à mesure pour les éplucher plus facilement

Pour enlever convenablement les deux peaux, il est impossible de traiter plus de 2 kg de fruits à la fois

-Mettre les fruits juste recouverts d'eau dans la bassine avec les aromates et faire cuire jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement

-Passer au moulin à légumes en 2 fois d'abord à la grille moyenne puis à la grille fine pour que la purée soit très lisse

-Peser et prendre le même poids de sucre en morceaux avec 1 verre d'eau par kilo de sucre

-Faire un sirop : quand de petites perles se forment sur toute la surface du sirop et que l'écumoire plongée dans ce sirop se recouvre d'une pellicule brillante, ajouter la purée. Bien mélanger.

-Faire cuire en remuant 15 minutes.

-Laisser refroidir légèrement la confiture avant de la mettre en pots