



# Confiture de châtaignes

---

## Préparation

### Ingédients

*3 kg de châtaignes  
2 kg de sucre semoule  
1 gousse de vanille  
1 zeste de citron*

Faites cuire les châtaignes dépouillées de leur première écorce à l'eau salée (1 c à c de sel), épluchez-les et passez-les au moulin à légumes (grille fine). Dans une marmite à fond épais, faites cuire la purée avec le sucre, le zeste de citron et la gousse de vanille. Remuez constamment. Lorsque la confiture bout bien, elle est prête. Elle doit être blonde et pas épaisse.