



Confiture de marrons

Ingédients

5 kilos de marrons
une livre de sucre
cristallisé pour un kg
de marrons
un verre d'eau pour 1kg
de marrons
une gousse de vanille

Préparation

Faire bouillir les marrons, les éplucher, les passer au moulin à légumes (grille la plus fine).

Faire un sirop avec le sucre, l'eau et la vanille.

Laisser bouillir dix mn, y délayer la pâte de marrons, petit à petit.

Laisser bouillir à feu doux pendant 20mn, sans cesser de remuer.

Lorsque la confiture a une couleur d'un léger brun, retirer du feu et mettre en pots.

Goûter avec un muscat.