

https://www.facebook.com/groups/2398771167010554/?multi_permaLinks=3122318387989158&hoisted_section_header_type=recently_seen

Le même poids de sucre que de châtaignes.
1 gousse de vanille par kilo de châtaignes.
0,5 litre d'eau par kilo de sucre.

Couper les châtaignes en 4, enlever la peau qui forme la coque, la peau épaisse.

Couvrir d'eau.

Quand l'eau est chaude, remuer pour que la seconde peau, la fine, se détache.

Les faire cuire dans un grand volume d'eau à la cocotte-minute pendant 30 minutes.

Les égoutter.

Les passer au presse-purée, les réserver dans la bassine à confiture.

Faire un sirop avec le sucre et l'eau.

Quand le sirop bout, ajouter la vanille, mélanger.

Verser le sirop sur la purée dans la bassine à confiture.

Remettre à cuire à petits bouillons en remuant constamment, 10 minutes.

Retirer la gousse et mettre en pot immédiatement.

Fermer les pots puis les mettre à l'envers pendant 1 minute.

Les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.