

CONFITURE DE POMMES DE TERRE
(Recette de Michel Bras)

Ingrédients pour 3 pots :

500 g de pommes de terre (*Bintje ou équivalente*)
400 g de sucre semoule + 8 g de pectine ou d'agar-agar
100 g d'eau
1 pincée de cannelle en poudre
1 gousse de vanille ou 8 g de vanille liquide
QS de sel

Mélanger le sucre et la pectine 1 heure avant.

Laver les pommes de terre, les couvrir d'eau, ajouter le gros sel et les mettre à cuire à faible ébullition, avec leur peau, durant 30 minutes après la reprise de l'ébullition.

Dès que les pommes de terre sont cuites, les égoutter et les peler. Les passer ensuite au moulin à légumes.

Préparer un sirop avec le mélange sucre/pectine et la cannelle. Porter à ébullition jusqu'à 105° et rajouter les grains de vanille que l'on aura grattés auparavant (*ou la vanille liquide*). Ajouter ce sirop bouillant à la purée de pommes de terre et reporter à ébullition pendant 5 minutes environ en surveillant attentivement que le mélange obtenu ne brûle pas. Mettre en pot, fermer avec un couvercle et retourner les pots obtenus pendant 10 minutes.