

CHÂTAIGNES ET VANILLE **(Recette de Christine FERBER)**

Ingrédients pour 3 à 4 pots de confitures :

1,200 kg de châtaignes, soit 800 g net
1 kg de sucre cristallisé
400 g d'eau ou 40 cl
1 gousse de vanille

Nettoyer vos pots de confitures et les mettre à sécher 15 minutes dans un four à 110°.

Inciser profondément les châtaignes une à une avec la pointe d'un couteau afin d'entailler les deux peaux. Les plonger dans de l'eau bouillante pendant trois minutes environ. Puis retirer l'écorce et la seconde peau. Pour les peler facilement, il est important que les châtaignes ne refroidissent pas, sinon, la seconde peau sera difficile à enlever.

Dans une bassine à confiture, mélanger les châtaignes, le sucre, l'eau et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Porter à ébullition pendant quinze minutes environ en remuant délicatement. Les châtaignes seront alors tendres. Verser dans une terrine et couvrir d'une feuille de papier sulfurisé.

Réserver au frais pendant une nuit.

Le lendemain, porter cette cuisson à ébullition en remuant continuellement. Ecumer s'il y a lieu. Ecraser les plus gros morceaux de châtaigne à l'aide de votre cuillère en bois ou d'un mixer. Prendre soin d'enlever la gousse de vanille. Maintenir la cuisson à feu doux pendant dix minutes environ en remuant continuellement. Retirer la gousse de vanille, que vous partagerez en 3 ou et répartirez entre les pots. Redonner un bouillon et vérifiez la nappe.

Mettre aussitôt votre confiture en pots et couvrir avec un couvercle à vis.