



CONFITURE DE CHÂTAIGNES À LA FÈVE TONKA OU À LA VANILLE



Pour 1.5 kg de confiture : 800g de châtaignes cuites à l'étouffée ou au naturel, 600g de sucre, 1 fève tonka, ou une belle gousse de vanille, 45cl d'eau.

Passez les châtaignes au moulin à légumes, mélangez la purée obtenue avec l'eau et le sucre. Ajoutez la fève râpée. Portez le mélange à ébullition et laissez le confire 15 min en remuant. Versez alors dans les pots et fermez de suite. Attention d'utiliser la tonka avec parcimonie