



Marmelade De Châtaigne

Kestane Marmeladi



1 kg de châtaigne
4 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 paquet de vanille
Jus d' ½ citron

- # Grattez la peau des châtaignes avec un couteau, mettez dans l'eau chaude, quand elles ramollissent, épluchez la peau extérieur et intérieur.
- # Mettez les châtaignes épluché dans une casserole, rajoutez de l'eau de façon à couvrir les châtaignes. Laissez cuire jusqu'à qu'ils s'écrasent.
- # Passez les châtaignes dans un robot ou dans une machine à purée.
- # Remettez la purée de châtaigne dans la casserole, rajoutez du sucre et tasses d'eau. Placez à basse température.
- # Mélangez régulièrement puis rajoutez du jus de citron.
- # Prenez du four quelque minutes plus tard. Rajoutez de la vanille puis mélangez et laissez refroidir.
- # Mettez dans les bols.

N-B: La marmelade de châtaigne moisie très vite, donc il est conseillé de consommer rapidement.