



## Sucrierie De Châtaigne

Kestane Şekeri



½ kg. De châtaigne  
3 tasses de sucre en poudre  
2-3 gouttes de jus de citron

- # Mettez beaucoup d'eau dans une casserole. Laissez bouillir les châtaignes dans l'eau jusqu'à qu'elles deviennent molles.
- # Épluchez la peau intérieur et extérieur sans déformer les châtaignes.
- # Mettez dans une autre casserole, 3 tasses d'eau, 3 tasses de sucre, laissez bouillir jusqu'à qu'elle devient dans l'état. Rajoutez du jus de citron et obtenez un sirop.
- # Retirez le sirop du four. Quand elle devient tiède, rajoutez les châtaignes. Laissez bouillir à basse température pendant ½ heure. Retirez du four.
- # Laissez reposer les châtaignes dans la casserole fermé jusqu'au lendemain.
- # Le lendemain, laissez bouillir pendant 20 minutes à basse température.
- # Faites cette manipulation pendant 3 jours, rajoutez 3-4 cuillères à soupe d'eau à chaque fois que l'eau diminue.
- # Après avoir bouilli le dernier jour, sortez les châtaignes dans le filtre.
- # Quand le sirop est filtré, roulez dans un papier aluminium. Conservez dans le réfrigérateur.

N-B: La préparation de cette recette prend du temps mais n'est pas difficile à préparer. Vu le prix dehors, il préférable de le préparer à la maison.