

CONFITURE DE CHÂTAIGNES VANILLEE AU GRAND-MARNIER

Préparation : selon le nombre de châtaignes

Cuisson : 30 à 40 min + 20 min

Epluchage : selon le nombre de châtaignes



châtaignes
sirop de canne
sirop de vanille
gousse de vanille ou vanille en poudre
Grand-Marnier

Inciser les châtaignes (*inspectées sous toutes les coutures pour éliminer celles avec "petits trous" qui contiendraient un p'tit ver ... (o_~)*) sur tout leur pourtour.

Les faire cuire 30 à 40 min dans de l'eau bouillante légèrement salée.

A l'aide d'une écumoire, en égoutter quelques unes, au fur et à mesure, pour les éplucher. Au bout de ces 30-40 min de cuisson, écorce et peau des châtaignes se séparent très facilement du fruit (*on peut les laisser refroidir un peu quand même mais pas trop sinon la fameuse deuxième peau "recolle" au fruit*).

Procéder ainsi jusqu'à la fin des châtaignes. Peser la quantité de fruits épluchés et les mettre dans une casserole profonde avec 70% de leur poids en sirop de canne et de vanille (j'ai fait moitié-moitié et le sirop de vanille provenait d'une bouteille de sirop Monin). Ajouter, si désiré, les graines d'une gousse de vanille ou une pointe de couteau de vanille en poudre. Faire chauffer le tout à feu doux pour que les fruits s'imprègnent du sirop puis mixer au mixeur plongeant pour obtenir un mélange lisse (*attention aux éclaboussures ! d'où la casserole ... profonde !*)

Préchauffer le four à 120°C et y placer les pots à confiture bien propres et secs pendant 20 min (le temps de la cuisson de la confiture).

Ebouillanter, égoutter les couvercles et les laisser sécher à l'air libre.

Laisser cuire la confiture sur feu moyen pendant 15 à 20 min. En fin de cuisson, ajouter du Grand-Marnier (à discrétion), bien mélanger puis répartir la confiture dans les pots tout juste sortis du four.

Fermer les couvercles et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement.