

# **CONFITURE DE POMMES DE TERRE À LA VANILLE** **(Recette de Michel Bras)**

## **Ingrédients pour 3 pots :**

500 g de pommes de terre (*Bintje ou équivalente*)

400 g de sucre semoule + 8 g de pectine

100 g d'eau

1 pincée de cannelle en poudre

1 gousse de vanille ou 8 g d'extrait de vanille liquide

QS de sel

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

Mélanger le sucre et la pectine 1 heure avant.

Laver les pommes de terre, les couvrir d'eau, ajouter le gros sel et les mettre à cuire à faible ébullition, avec leur peau, durant 30 minutes après la reprise de l'ébullition.

Dès que les pommes de terre sont cuites, les égoutter et les peler. Les passer ensuite au moulin à légumes.

Préparer un sirop avec le mélange sucre/pectine et la cannelle. Porter à ébullition jusqu'à 105° et rajouter les grains de vanille que l'on aura grattés auparavant (*ou la vanille liquide*). Ajouter ce sirop bouillant à la purée de pommes de terre et reporter à ébullition pendant 5 minutes environ en surveillant attentivement que le mélange obtenu ne brûle pas. Retirer votre bassine du feu et mettre rapidement en pots, que vous retourneront et laisserez tête en bas durant une petite demi-heure. Attendre leur complet refroidissement et les étiqueter.

Après un mois de repos, vous pourrez commencer à les déguster.

Cette confiture pourra être utilisée pour faire la recette de l'Ondulé à la mousse de pommes de terre (*Cf. chapitre dessert*).