

CHÂTAIGNES ET NOIX FRAÎCHES **(Recette de Christine FERBER)**

Ingrédients pour 3 ou 4 pots de confitures :

1,200 kg de châtaignes, soit 800 g net
1 kg de sucre cristal
400 g d'eau soit 40 cl
100 g de cerneaux de noix fraîches
1 gousse de vanille

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

Inciser profondément les châtaignes une à une avec la pointe d'un couteau afin d'entailler les deux peaux.

Les plonger dans de l'eau bouillante pendant trois minutes environ. Puis retirer l'écorce et la seconde peau. Pour les peler facilement il est important que les châtaignes ne refroidissent pas. Sinon, la seconde peau sera plus difficile à enlever.

Dans une bassine à confiture, mélanger les châtaignes, le sucre, l'eau et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Porter à ébullition pendant quinze minutes environ en remuant délicatement. Les châtaignes seront alors tendres. Verser dans un grand saladier, couvrir d'une feuille de papier sulfurisé, filmer et réserver au frais pendant une nuit.

Le lendemain, briser les cerneaux et ôtez leur peau. Porter la cuisson des châtaignes à ébullition en remuant continuellement. Écumer s'il y a lieu. Écraser les plus gros morceaux de châtaigne à l'aide de votre cuillère en bois ou d'un mixer, prendre alors soin d'enlever la gousse de vanille. Ajouter les noix. Maintenir la cuisson à feu doux pendant dix minutes environ. Retirer la gousse de vanille, que vous couperez en trois ou quatre et partagerez entre les pots.

Redonner un bouillon. Vérifier la nappe. 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.