



# Confiture pommes châtaignes

## Ingrédients :

- 1.3 kg de pomme ou 900 g épluchées
- 800 g de châtaigne assez grosses ou 600 g épluchées
- 1 kg de sucre en poudre
- 20 cl d'eau

## Préparation :

Préparation : 45 min

Cuisson : 30 min

- Entaillez chaque châtaigne puis faire bouillir dans de l'eau pendant 5 min. Rincez à l'eau froide et enlevez les écorces.  
Remettez à bouillir dans de l'eau pendant 12 min environ.
- Pendant ce temps là, épluchez les pommes et conservez les pépins que vous enfermerez dans du tulle, ou dans un infuseur à thé.
- Mettez les pommes découpées en quartiers dans une casserole anti adhésive et faites cuire en ajoutant un petit fond d'eau.
- Pendant que les pommes cuisent, récupérez les châtaignes, et si la peau se défait, l'enlever. Mais pas de prise de tête, ne cherchez pas à enlever absolument toute la peau, ce serait trop long!!!  
Lorsqu'elles sont bien égouttées, les réduire en poudre au mixeur.
- Ajouter le sucre et les 20 cl d'eau, bien mélanger.
- Ajoutez les pommes cuites au mélange et mixer.
- Versez la préparation dans une casserole à confiture, mettez les pépins (pour la pectine) dans la préparation et faites cuire pendant 30 min en remuant très régulièrement.
- Mettre dans des pots propres, remplir au maximum, fermer les pots et les retourner. Laisser refroidir avant de les stocker.

## Note de l'auteur

Délicieux avec des crêpes ou du fromage blanc. Pour les amateurs, vous pouvez ajouter du Cointreau dans la préparation, mais pas trop, sinon cela risque d'être un peu lourd.