



www.cueillettecompans.fr

Confiture de pommes de terre

Pour : 4 pots environ

- 500g de pommes de terre type Bleue d'Artois
- 400g de sucre cristallisé
- 1 sachet de sucre vanillé

Lavez les pommes de terre sans les éplucher.

Dans une grande cocotte faites-les cuire à l'eau pendant 30 à 45 min selon leur taille. Pendant ce temps, versez le sucre et le sucre vanillé dans un saladier, ajoutez 20cl d'eau, mélangez bien.

Versez la préparation dans une casserole et portez-la à ébullition.

Lorsque le mélange commence à prendre une couleur caramel, retirez-la du feu. Egouttez alors les pommes de terre, pelez-les et les écraser à la fourchette afin de les réduire en purée (vous pouvez également passez-les au moulin à légumes).

Dans une casserole, versez la purée et le sirop.

Portez à petite ébullition sans cesser de mélanger avec une cuillère en bois.

Comptez 5 min de cuisson.

Remplissez les pots de cette confiture.

Stérilisez-les si vous voulez les conserver longtemps. Sinon, il faut vous dépêcher de les déguster, car ils ne se conservent que quelques jours au réfrigérateur.