Confiture de Sucrine du Berry

marrons et clémentines

Les jeunes réveillent les légumes anciens

Recette du club scientifique du collège Sainte Marie Chartres (28)

Contact : Aline Le Saux
secretariat@institution.stemarie.eu

Confiture de Sucrine du Berry marrons et clémentines

- 1 kg de Sucrine du Berry
- 10 clémentines bios ou non traitées
- 250 g de châtaignes cuites
- 600 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 600 g de sucre à confiture

Faites cuire à couvert la Sucrine du Berry coupée en morceaux.
Ajoutez les sucres et le jus des clémentines.
Mixez grossièrement.
Faites de fines lamelles avec la peau des clémentines.
Blanchissez-les dix minutes à l'eau bouillante puis ajoutez-les au mélange, ainsi que les marrons émiettés finement.
Laissez bouillir, puis mettre en pots.

IMPRIM'VERT®