

Confiture de patates douces



Ingrédients (pour 4)

Patates douces 600gr

Sucre roux 200gr

Le zeste d'un citron vert

1/2 citron

Cannelle un bâton

Muscade râpée

1/2 gousse de vanille

1 verre d'eau



Préparation : 10mn

Cuisson : 25 mn environ

Mode opératoire :

Epluchez les patates douces, coupez-les en dés moyens et mettez les dans de l'eau citronnée.

Les blanchir 5 minutes environs. Puis égoutter.

Versez le sucre, l'eau, les épices et le zeste de citron dans une casserole. Lorsque le sirop épaissit, ajouter les morceaux de patates et laissez cuire pendant 25 minutes environ. Ecumez fréquemment.

