



Préparation : 30 min.
Cuisson : 40 min.

Confiture de pommes de terre à la vanille, cannelle et badiane



Cannelle 1 baton de cannelle
Cannelle en poudre ½ c à c de cannelle en poudre
2 anis étoilés
Gousse de vanille 1 gousse de vanille fendue et grattée
Eau 150 ml d'eau
Sucre roux 375 g de sucre roux
500 g de pommes de terre pelées et coupées en morceaux

Préparation

Préparation de la purée de pomme de terre

Porter à ébullition les morceaux de pommes de terre dans une casserole d'eau froide non salée, et les faire cuire jusqu'à tendreté. Les égoutter et les réduire en purée très fine.

Préparation de la confiture

Dans une bassine à confitures, porter à ébullition le sucre mélangé à 125 ml d'eau avec la cannelle, la vanille et l'anis étoilé. Quand le tout bout baisser le feu et ajouter la purée de pommes de terre. Poursuivre la cuisson très brièvement en remuant sur feu doux. Puis, hors du feu, ôter le bâton de cannelle, les anis étoilés et la gousse de vanille. Verser dans les pots ébouillantés, les refermer et les retourner jusqu'à refroidissement.

Plus d'informations sur
hautespyrenees.fr



CHAQUE JOUR
PLUS PROCHE DE VOUS