

*Idée recette*



*1h 20min  
Très facile  
Bon marché*



## *Confiture de vitelotte vanillée*

*Une version de confiture de pommes de terre d'un pourpre profond donnant la réelle envie d'y plonger la petite cuillère, tout simplement vanillée, elle est délicieuse, à décliner comme bon vous semble, dans vos yaourts, en glace ou dans un gâteau, laissez parler votre créativité !*

### *Ingédients (2 personnes)*

50 g de sucre vanillé / 325 g de sucre cristal  
15 cl d'eau

500 g de pommes de terre pelées et coupées en morceaux

*Préparation : 30 min • Cuisson : 50 min • Attente : 12 min*

#### *1 Préparation de la purée de pommes 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.*

#### *2 Préparation de la confiture*

*Dans une bassine à confitures, porter à ébullition le sucre mélangé à 125 ml d'eau avec le sucre vanillé. 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.*

*Verser dans les pots ébouillantés, les refermer et les retourner jusqu'à refroidissement.*

*3*

*Plus d'informations sur*  
**hautespyrenees.fr**



**CHAQUE JOUR  
PLUS PROCHE DE VOUS**