

Confiture de PATATE DOUCE

Ingrédients:

1kg de patates douces

600g de sucre

Cannelle en poudre ou en morceau

1 sachet de sucre vanillé

50cl d'eau

Préparation

Peler et les couper les patates douces en morceaux. Les laver avec le jus d'un citron pour éviter qu'elles ne noircissent. Dans une grande casserole, mettre à chauffer l'eau, le sucre, la cannelle et le sucre vanillé. Dès que l'eau est chaude, ajouter les patates et laissez cuire une demi-heure tout en surveillant de temps en temps le niveau de l'eau (en ajouter si besoin). Vérifiez la cuisson, il faut que la confiture soit cuite, un peu fondue mais non en purée.

La confiture est prête !

