

RECETTE CONFITURE DE NOIX

Ingrédients :

- noix
- eau
- sucre

Utiliser le même dosage pour chaque ingrédient

Recette :

1. Monder les noix
2. Broyer des cerneaux de noix en poudre
3. Peser les ingrédients pour avoir le même dosage
4. Dans une casserole, porter l'eau à ébullition
5. Ajouter le sucre, bien mélanger pour obtenir un sirop et porter à nouveau à ébullition
6. Ajouter les noix en poudre, laisser sur feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
7. Mettre en pot

Pour les gourmands :

- il est possible de rajouter 3 minutes avant la fin de la cuisson du chocolat pour faire une confiture noix chocolat.
Compter 400g de chocolat pour 1 kg de noix
- Une fois votre confiture terminée, vous pouvez y rajouter un œuf et un peu de crème fraîche. Mélanger bien et étaler cette préparation sur une pâte sablée. Mettre au four et laisser dorer la tarte. Rajouter avant de servir de jolis cerneaux entiers sur la tarte pour la décoration. Voilà une délicieuse tarte aux noix.