



CONFITURE DE PATATES DOUCES

Ingédients

- . 2 kg de patates douces colorées
- . 800 g de sucre de l'île de La Réunion (roux intense)
- . 1 gousse de vanille
- . Eau

Préparation

1. Éplucher les patates douces et les couper en morceaux d'1 cm.
2. Les placer dans une marmite et couvrir d'eau.
3. Ajouter le sucre et la gousse de vanille.
4. Cuire à feu doux 30 minutes.
5. Vérifier la cuisson et le sirop.

Servir tiède avec une boule de glace vanille pour plus de gourmandise.



Retrouvez cette recette en vidéo
en scannant le QR-Code.