

# CONFITURE MARRONS & ORANGE AUX EPICES

Pour 1 pot  
Préparation : 5 min  
Cuisson 15 à 20 min



**250 g de marrons au naturel**  
**1 orange bio pour son jus et son zeste**  
**180 g de sucre blond de canne**  
**2 pincées de gingembre**  
**2 pincées de cannelle**  
**4 pincées de vanille en poudre**

Mettre les marrons écrasés à la fourchette dans une casserole avec le jus et le zeste de l'orange.

Ajouter les épices.

Porter à ébullition puis réduire le feu et couvrir.

Faire cuire une quinzaine de minutes.

Mixer puis mettre dans un pot bien propre (voire un pot stérilisé à l'eau bouillante, égoutté et séché à l'air libre si vous comptez le conserver ou l'offrir).

Conserver au frais et déguster rapidement, à la petite cuillère, sur un fromage blanc (de chèvre, c'est extra !), sur une panna cotta, sur une tartine ...