



Recette de la confiture de noix verte

- Ramasser des noix vertes au mois de juin avant que la coquille se forme.
- Eplucher les noix et les mettre dans de l'eau froide durant 3 jours en changeant l'eau tous les jours.
- Faire bouillir les noix jusqu'à ce qu'elles se ramollissent et vider l'eau de cuisson
- Peser les noix et préparer le même poids de sucre
- Mixer grossièrement les noix et les remettre à chauffer avec un peu d'eau
- Laisser cuire jusqu'à l'évaporation de l'eau
- Pendant ce temps préparer le sirop : avec le sucre préparer au préalable, mettre un peu d'eau et porter jusqu'à la température de 120°
- Verser le sirop sur les noix et laisser cuire jusqu'à épaississement.
- Verser la confiture dans les pots, les boucher et les retourner

Bonne dégustation !

