

# The Sailing Chef

Ingrédients: pour 4 pots de 400gr

- 2 kg de calafate
- 1kg de sucre

Préparation:

Rincer les baies dans de l'eau, les essorer, et les mettre dans une grande casserole.

Ajouter le sucre. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les baies deviennent ramollies.

Passer le mélange dans un passe-tout puis remettre le liquide sur le feu jusqu'à réduction du liquide souhaité.

L'astuce pour avoir la bonne consistance de la confiture et de laisser tomber une goutte dans une assiette attendre quelques secondes et si la goutte ne coule pas, c'est prêt !

Ensuite remplir les pots stérilisés avec la confiture bouillante et les retourner à l'envers.

Placer les pots dans un endroit à température ambiante et attendre 24 h avant de les déguster.

Bon appétit !

## CALAFATE marmelada



### *Légende de Patagonie:*

*Le calafate est un fruit typique de Patagonie chilienne et argentine, et on dit que ceux qui le goutent reviennent toujours visiter ces belles régions.*