

Recette de la confiture d'oranges amères

Ingrédients :

Oranges amères et sucre

Préparation :

Lavez les oranges, découpez les en fines lamelles (les pépins sont mis dans une étamine).

Les mettre dans un récipient (dont vous saurez le poids) et couvrir d'eau à environ 2 cm au dessus.

Laisser jusqu'au lendemain.

Pesez le récipient, enlevez la tare et notez le poids.

Laissez cuire ¼ d'heure (à partir de l'ébullition). Eteindre le feu, ajoutez le sucre (autant de poids oranges + eau) et laissez macérer jusqu'au lendemain.

Le lendemain, ajoutez l'étamine avec les pépins et cuire 1 heure environ.

Retirez l'étamine et mettez en pot.

Bon appétit !