

CONFITURE D'ORANGE



FACILE

PREPARATION : 30 MIN

CUISSON : 1 H

INGREDIENTS :

Respecter les proportions suivantes : 1kg d'orange pelées, 1l d'eau, 1kg de sucre, 2 zestes d'orange

PREPARATION :

- Préparer le sirop (eau + sucre) et le mettre sur feu doux.
- Prélever le zeste de 2 oranges au couteau zesteur.
- Peler les oranges en ayant soin d'ôter la partie blanche qui donne l'amertume. Les couper en tranches épaisses puis en morceaux en éliminant le cœur et les pépins.
- Porter le sirop à ébullition et déposer délicatement les oranges et le zeste. Laisser cuire environ entre 45 min et 1 heure en surveillant régulièrement la cuisson.
- Lorsque le jus fait la perle sur un assiette inclinée), la confiture est prête.
- Petite astuce pour une meilleure conservation : retourner immédiatement les bocaux jusqu'à complet refroidissement.

BONNE DEGUSTATION !