



CONFITURE D'ORANGE MAISON : LA RECETTE FACILE

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 min

Temps de repos : 8 h

Temps de cuisson : 1 h 15 min

Temps total : 1 h 40 min + 8 h (repos)

Ingrédients : 6 personnes

1,25 kg d'oranges

0,75 kg de sucre (fonction du poids des oranges pelées à 50/50 avec le sucre)

1 citrons (zeste et jus) / 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Éplucher les oranges et conserver les peaux de 2 oranges.
- Couper les oranges en rondelles et bien retirer les pépins.
- Couper un demi-citron en rondelles et mettre de côté un demi citron.
- Conserver la peau et retirer les pépins.
- Mettre oranges et citron dans un grand bol et ajouter le sucre. Mélanger et recouvrir de film plastique.
- Laisser macérer à température ambiante toute la nuit.
- Couper les peaux après avoir extrait la partie blanche en fines lanières.
- Mettre dans une casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition durant 10 min.
- Sortir du feu et égoutter. Laisser refroidir.
- Mettre les morceaux d'orange et de citron dans une grande casserole.
- Porter à ébullition, abaisser le feu et faire cuire environ 30 min.
- Sortir du feu, laisser tiédir puis mixer.
- Remettre les oranges mixées, les zestes d'orange et le sucre vanillé dans une casserole. Faire chauffer environ 30 min sans cesser de remuer.
- Ajouter le jus de la moitié de citron environ 10 min avant la fin.
- La confiture est prête lorsque quelques gouttes versées sur une assiette sortie du congélateur se figent.
- Verser la confiture dans des pots stérilisée, refermer et retourner jusqu'à complet refroidissement.