

Marmelade d'oranges sanguines



Pour 3 à 4 pots moyens (type "Bonne Maman") :

- 500 g d'oranges sanguines (choisissez des fruits à peau fine de préférence en magasin bio pour qu'ils ne soient pas traités)
- le jus de 2 citrons jaunes
- 1 litre d'eau de source
- 750 g de sucre blanc (on peut descendre à 700g si on aime les marmelades un peu acides)

1. Lavez soigneusement les oranges **sous l'eau chaude**. Séchez-les, ôtez le pédoncule. Entaillez-les et épiluchez-les de façon à obtenir des quartiers d'écorce à peu près réguliers.

2. Coupez la chair en dés et les **écorces en lanières** d'environ 1 à 2 mm de large (c'est fastidieux mais plus joli que de tout passer au mixeur...). Récupérez les pépins s'il y en a et mettez-les dans un nouet. S'il n'y en a pas, ce n'est pas grave, il y a suffisamment de pectine dans l'écorce pour que la marmelade prenne.

3. Faites **macérer** la pulpe, les écorces, le nouet avec l'eau de source pendant **24 heures**, à température ambiante.

4. Au bout de ce temps, versez le tout dans une large marmite à fond épais, portez à **ébullition**. Couvrez de façon à laisser juste un peu d'espace pour l'évaporation (le jus ne doit pas trop réduire) et **faites frémir à feu très doux pendant 2 heures, sans écumer**.

5. Retirez du feu, ajoutez le jus de citron et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit complètement dissous. Laissez à nouveau **macérer 24 heures**.

6. Au bout de ce temps, mettez la marmite sur **feu vif** et **faites cuire la marmelade** : comptez environ **20 minutes** après reprise de l'ébullition. Les écorces vont devenir translucides. La température ne doit pas dépasser 105°C à 106°C. Vérifiez la nappe en faisant le test de l'assiette froide. Ecumez au besoin mais seulement en fin de cuisson.

7. Mettez en pots, fermez les couvercles et **retournez les pots** quelques minutes. Laissez refroidir.

Attendez **10 jours minimum** avant de déguster ! La marmelade se bonifie en vieillissant. Si vous attendez **plus de 1 an**, elle sera toujours aussi bonne, mais sa couleur aura tendance à **foncer** et se ternir...

Dernière chose : la **consistance** du sirop paraît généralement **très liquide** au terme de la cuisson, ne vous y fiez pas. La marmelade va se **gélifier** en **refroidissant**. Si vous prolongez trop la cuisson, elle sera dure et sèche...

<http://www.nataliakriskova.com/article-17175510.html>

© *Du chant plein les casseroles...*